EX-LIBRIS

ANTON MOSIMANN

Z039 A

52.57 2 Bd.

LA
CUISINIERE
BOURGEOISE.

TOME PREMIER.

Prix 4 liv. 10 sols, relié.

On trouve chez le même Libraire,

LEs Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens pour servir les meilleures Tables suivant les 4 Saisons, *in* 12. 4 vol 10 liv.

Le Nouveau Traité de Cuisine avec de nouveaux desseins de Table, & 24 Menus, où l'on apprend ce que l'on doit servir suivant chaque Saison en gras, en maigre & en pâtisserie, *in*-12. 3 vol. 7 liv. 10 sols.

Le Cuisinier Moderne, qui apprend à dresser toutes sortes de repas en gras & en maigre, 5 vol. *in*-8°. fig. 15 liv.

La Science du Maître d'Hôtel-Cuisinier, in-12. 1769. 3 liv.

La Science du Maître-d'Hôtel-Confiseur, à l'usage des Officiers, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des fruits, 1 vol. *in*-12. fig. 1769. 3 liv.

Dictionnaire Universel d'Agriculture & de Jardinage, de Fauconnerie, Chasse, Pêche, Cuisine & Manége, *in*-4° 2 vol. avec fig. 20 liv.

Traité de la Distillation, ou la Distillation réduite en principes, par M. Deyeux, Distillateur, *in*-12. nouvelle Edition, corrigée & augmentée. 2 liv. 10 sols.

Traité des Odeurs, suite du Traité de la Distillation, *in*-12. 1764. 2 10 sols.

Le bon Jardinier, contenant une idée générale des quatre sortes de Jardins, les regles pour les cultiver, la maniere de les planter, & d'élever les plus belles fleurs; nouvelle Edition, dans laquelle la partie des fleurs a été entierement refondue par un Amateur. 1768, 1 livre 16 sols.

L'Ecole du Jardinier Fleuriste, *in*-12. 2 10 sols.

Manuel d'Agriculture pour le Laboureur, pour le Propriétaire & pour le Gouvernement, par M. de la Salle de l'Etang, 8°. 1767. 5 liv.

Dictionnaire Pratique du bon Menager de Campagne & de Ville, contenant la maniere de nourrir, élever & gouverner tant en, santé que maladies toutes sortes de Bestiaux, Chevaux, Volaille, &c. de conduire les eaux, & faire tout ce qui convient aux Jardins d'ornemens, par Liger *in*-4°. 9 l.

L'Agronome, Dictionnaire portatif du Cultivateur, contenant toutes les connoissances nécessaires pour gouverner les biens de campagne & les faire valoir utilement pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre, 8°. 2 vol. 9 liv.

Amusement de la Campagne, ou nouvelles Ruses innocentes qui enseigne la maniere de prendre aux pieges toutes sortes d'Oiseaux & de Bêtes à quatre pieds avec les plus beaux secrets de la Pêche, & un Traité général de toutes les chasses, avec fig. 2 vol. *in*-12. 5 liv.

LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE DE L'OFFICE,

A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT DE DÉPENSES DE MAISONS.

Contenant la maniere de connoître, dissequer & servir toutes sortes de viandes; des avis intéressans sur leurs bontés & sur le choix qu'on en doit faire.

La façon de faire des Menus pour les quatre Saisons, & des Ragoûts des plus nouveaux, une explication des termes propres, à l'usage de la Cuisine & de l'Office; & une Liste alphabétique des ustensiles qui sont nécessaires.

Nouvelle Edition, augmentée de plusieurs aprêts qui sont marqués par une Etoile.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez GUILLYN, Quai des Augustins, du côté du Pont S. Michel, au Lys d'Or.

M. DCC. LXIX.

Avec Approbation, & Privilége du Roi.

AVERTISSEMENT

Pour cette nouvelle Edition.

L'ACCUEIL favorable que le Public a fait aux précédentes Editions de la Cuiſiniere Bourgeoiſe, me fait eſpérer que celle-ci n'en ſera pas moins bien reçue. J'ai pour cela une raiſon de plus, c'eſt qu'elle eſt augmentée d'une quantité d'aprêts nouveaux pour la Cuiſine & pour l'Office; & de pluſieurs Menus pour les quatre Saiſons. *Dans cette Edition*, ainſi que dans les autres, je me ſuis attaché à éviter la dépenſe, à ſimplifier la méthode, & à réduire en quelque ſorte au niveau des Cuiſines Bourgeoiſes ce qui ne ſembloit devoir n'être réſervé qu'aux Cuiſines opulentes. Si le coup d'œil & le goût y perdent quelque choſe, la ſanté y gagnera, & le Bourgeois en recueillera l'avantage de jouir de la diverſité des mets à peu de frais, & d'éloigner les infirmités, ſuites d'une Cuiſine trop recherchée.

J'ai évité, autant que je l'ai pu, les

Sauces aux coulis, pour faciliter le travail à ceux qui ne veulent que deux ou trois plats dans un repas : ceux qui veulent un ſervice en regle, ſe donnent volontiers la peine d'en faire, parce qu'il ne faut gueres plus de tems ni plus de ſoins pour pluſieurs ſauces que pour une. Je dois avertir le Public que ce Livre a été contrefait en Province. L'amour de la vérité & celui de ma propre réputation, me force à déclarer qu'il eſt rempli de fautes ; l'on en a même changé les doſes, qui la plûpart ne valent rien ; & la maniere de les employer ne peut produire qu'un mauvais effet. Celui qui l'a travaillé après moi, ne ſait ni Cuiſine, ni Office : on le voit par les changemens qu'il a faits. La bonne édition eſt celle de 1768, en deux Volumes *in*-12, que l'on reconnoîtra par les augmentations annoncées dans cet Avertiſſement.

EXPLICATION,

PAR ORDRE ALPHABETIQUE,

DES TERMES EN USAGE

POUR LA CUISINE ET L'OFFICE.

ASSIETTE. Tout le monde ſait ce que c'eſt qu'une aſſiette ; mais en terme d'Office, on appelle aſſiette tout ce qui ſe met ſur une aſſiette ; & que l'on ſubſtitue en place de compottes, comme une aſſiette de four, aſſiette de fruit crud, aſſiette de fromage, aſſiette de marons, &c. On dit communément faire une aſſiette de ſec, &c.

ATRE, terme de Cuiſine & d'Office. On appelle âtre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau : on dit communément, en parlant de pâtiſſerie, ce four n'a point d'âtre ; c'eſt-à-dire, que la pâtiſſerie n'eſt point cuite en deſſous.

BAIN-MARIE. C'eſt de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante, dans un vaſe qui en reçoit un autre, ſans que l'eau y puiſſe pénétrer : pour

cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout aille si haut que le haut du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BLANCHIR. C'est-à-dire, de faire bouillir dans de l'eau la viande ou la légume qui est expliquée, & ne la laisser que le tems qui est marqué, pour qu'elle ne perde pas son goût.

BOUQUET. C'est d'envelopper du persil dans plusieurs ciboules, pour qu'il ne se défasse pas.

BOUQUET *garni*. Dans ce même bouquet, vous y mettez quelques clous de girofle, thim, laurier, basilic.

BRAISER. C'est de mettre la viande, ou ce qui est marqué, dans une braisiere ou casserole, ou un vaisseau juste à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'assaisonnement qu'il convient, comme il sera marqué à chaque article.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses & les endroits nécessaires de la ficelle avec une éguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reste.

BUISSON, se dit des Ecrevisses que l'on dresse sur une assiette en dôme, après les avoir fait cuire au court-bouillon & bien égoutées.

CENDRÉ. Se dit d'un fourneau qui

eſt trop allumé, où l'on met de la cendre deſſus pour diminuer ſa chaleur.

CISELER. Se dit principalement pour le poiſſon que l'on veut faire griller, que l'on coupe légérement un peu de diſtance à une autre, pour qu'il cuiſe mieux, & ne ſe déchire pas.

CONCASSER. C'eſt piler groſſierement une choſe.

CUIRE *à la cendre*. Ce que vous faites cuire; vous le mettez ſur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui déborde pour que vous y puiſſiez mettre du feu deſſus comme deſſous.

ECHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer enſuite, & le plumer ou ratiſſer, ſuivant ce que c'eſt; & s'il n'étoit point aſſez échaudé, vous le retremperez juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever la plume ou le poil ſans déchirer la peau.

ETOUFFÉ. C'eſt de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée aie de la peine à ſortir.

EXPRIMER. C'eſt preſſer un fruit pour en faire ſortir le ſuc.

EXTRAIRE. C'eſt de paſſer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en ſéparer le clair d'avec ce qui ne l'eſt pas.

FILETS. Se dit de plusieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILETS *mincés*. Se dit aussi de plusieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut, & environ de la largeur d'un petit écu.

FILTRER. C'est passer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille.

FLAMBER. C'est passer de la volaille ou gibier pour en brûler les poils sur un fourneau bien allumé sans fumée, pour ne la point noircir; il faut la tenir en l'air en la retournant à mesure, & prendre garde qu'elle ne se refasse, parce que vous ne pourriez plus la travailler si proprement à l'usage que vous en voulez faire.

FONCER. C'est mettre dans le fond d'une casserole ou autre vaisseau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, tranches de veau ou de jambon, suivant ce qui est expliqué.

FOUR. Se dit de tout ce qui est cuit au four, comme Biscuits de toutes especes, Macarons, Pains d'Epices, Meringues, Massepins & Tourons. On dit faire une assiette de four; c'est garnir une assiette de Biscuits ou de Four mêlé, avec un papier découpé dessous. On dit faire bien

le four, c'eſt de bien faire toutes les eſpeces.

FREMIR. C'eſt mettre ce qui eſt marqué deſſus un très-petit feu ſans le laiſſer bouillir, & cependant qu'il ſoit aſſez chaud pour être prêt à bouillir; c'eſt ce que l'on connoît par de petits frémiſſemens qui ſe font ſur les bords de la ſauce ou court-bouillon.

FRUIT *d'odeur.* Les fruits d'odeurs nous viennent d'Italie & de Provence, comme le Cedra, la Bergamotte, l'Orange, la Bigarade, le Citron, le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoiſe, le Poncire, & la Melleroſe.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le ſervice d'un deſſert.

FRUIT *à queue.* Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

FRUIT *paſſé.* Se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu ſon goût & ſon odeur.

HABILLÉ. L'on ſe ſert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau, & le vuider.

HABILLER *ce Poiſſon.* Se dit auſſi pour écailler le Poiſſon, le vuider & le laver.

LARD *rapé.* Pour le raper, vous paſſez pluſieurs fois le coupant d'un couteau

en grattant sur un tranche de lard, & en enlevez ce que vous pouvez; lorsque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince, & recommencez à gratter.

LIMONNÉ. Se dit des Poissons, comme la Tanche, la Lotte, &c. que l'on met dans l'eau prête à bouillir; on les retire un instant après pour enlever le limon avec un couteau; en allant de la tête à la queue sans couper la peau.

LIT. Lorsqu'on dit faites un lit de telle chose, ou faites en plusieurs lits, cela s'entend de la viande ou autre chose coupée très-mince, dont on met une couche dans le vaisseau marqué, avec l'assaisonnement convenable, & l'on recommence jusqu'à définition.

MARQUER. C'est mettre dans les casseroles les ragoûts ou entremets; il faut qu'ils soient tous préparés de façon qu'il n'y ait que la cuisson à faire.

MARQUER *une liaison*. C'est de délayer plusieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon; suivant qu'il est expliqué.

MENUS. Se dit d'un papier où est écrit le nom de tout ce qui doit se servir dans un repas.

METTRE *à la glace*. C'eſt mettre la liqueur dans une ſarbotiere ; mettre la ſarbotiere daus un bouquet, & l'entourer de glace pilée & ſalée.

MIGEOTER. C'eſt de faire bouillir bien doucement ce qui eſt expliqué.

MINCER. Se dit des Concombres, des Béteraves, lorſqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des ſalades.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la piece de bœuf, quand il y en a pluſieurs au feu : *Mitonnez le potage*, c'eſt de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart-d'heure, ou une demi-heure, plus ou moins, ſuivant que l'on l'aime mitonné.

MONDER. Se dit des Amandes, des Piſtaches, des Avelines, des Noix, &c. Lorſqu'après les avoir échaudés, on leur ôte la peau; on les paſſe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MOUDRE. Se dit du caffé.

MOUILLER. C'eſt de mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, ſuivant ce qui eſt expliqué.

PARER. C'eſt d'ôter ce qui a mauvaiſe mine à ce que vous accommodez.

PARER. Se dit des fruits, d'une Poire, d'une Pomme, &c. C'eſt lorſqu'on leur enleve la peau proprement, en leur faiſant des côtes avec le couteau.

PARER, ſe dit encore d'un fruit qu'l'on nettoie proprement ſans lui ôter la peau.

PARER, ſe dit d'une figure de paſtillage que l'on lime & que l'on gratte avec un canif.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui eſt préparé dans une caſſerole que l'on met ſur le feu en le remuant de tems en tems, juſqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

QUATRE *Mendiens*. Sont des Avelines, des Amandes en coques, des Figues & des Raiſins ſecs. On les tire de Provence ou d'Italie : on ſert les quatre eſpeces à la fois, en caſſant les coques des Avelines & des Amandes.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, leſquels après les avoir blanchis, on les met dans de l'eau fraiche pour les rafraîchir.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boiſſons d'office; comme Orgeat, Limonade, eau de Groſeilles, de Fraiſes, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

REFAIRE. C'eſt la volaille ou gibier que que l'on veut faire cuire à la broche, que

l'on met ſur de la braiſe, & on la retourne à meſure que la chair renfle.

REFAIRE *avec du beurre ou du lard.* Ce ſont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une caſſerole ſur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier ſoient trouſſés, & ne les point trop chauffer pour qu'ils ne ſoient point colorés.

SAUTÉ. Se dit d'un ragoût qui eſt dans une caſſerole, que l'on remue ſans y mettre de cuilliere, que l'on fait ſauter par le mouvement du bras en tenant la caſſerole par la queue.

SINGER. C'eſt de jetter légérement une pincée de farine dans ce qui eſt marqué.

TORREFIER. Terme d'office : c'eſt brûler du caffé pour le Torrefier.

TOURNER. Se dit des Citrons, des Oranges, des Bergamottes, & d'autres petits fruits d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER. Se dit de la crême, du lait qui ſe caille lorſqu'on l'emploie.

TOURNER. Se dit des Amandes, Piſtaches, Avelines, leſquelles lorſqu'on les pile ſe tournent en huile.

TOURNEURE. C'eſt ce qui ſort des Citrons, des Oranges, & autres petits

fruits d'odeur unis ; lorſqu'on les tourne, ces tourneures ſe confiſent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neignes ou glaces ; c'eſt lorſqu'on remue bien la ſarbotiere, & que l'on détache & mêle bien la neige qui eſt dans la ſarbottiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRAYER. Se dit du Caffé, du Cacao, des Amandes, des Piſtaches, & des fruits que l'on veut choiſir.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laiſſe les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils reſtent.

ZESTES. C'eſt la ſuperficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle eſt renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits ; ils ſe confiſent comme leurs fruits.

ZESTE. Se dit encore lorſqu'on les leve par petits zeſtes, comme pour la limonade, ce qui s'appelle zeſter un citron, &c. pour faire des boiſſons.

EXPLICATION,

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

DES USTENSILES DE CUISINE ET D'OFFICE.

BRAISIERE. C'eſt un vaiſſeau de cuivre un peu long & élevé, où il y a une ance à chaque bout, & un couvercle avec un rebord pour mettre du feu deſſus.

BROCHE. Il y en a de pluſieurs groſſeurs : pour les tenir propres, il faut avoir ſoin de les eſſuyer pendant qu'elles ſont chaudes en retirant la viande du feu, & de les eſſuyer encore avant que d'embrocher.

CAFFETIERE. C'eſt un vaſe d'argent, dans lequel on met le caffé pour le ſervir.

CANELLON. C'eſt un moule de fer blanc qui a la figure canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CASSEROLE & *Couvercle*. Il y a des caſſeroles à queues & des rondes, des unes & des autres de pluſieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé ; comme les caſſeroles ; ceux qui ſe ſer-

vent de couvercle de taule, risquent à gâter leur ragoût, parce qu'ils sont sujets à se rouiller; la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe ensuite dans les ragoûts.

CHAPONNIERE. Elles sont faites comme les poupetonnieres, à cette différence qu'elles sont plus petites.

CHAUSSE. C'est une piece de drap qui aboutit en pointe comme un capuchon, où l'on fait passer plusieurs choses liquides pour l'éclaircir.

CHEVRETTES. Ce sont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces; elles servent à la cuisine & à l'office pour poser les marmites, casseroles & poëles, pour les mettre sur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE. Espece de caffetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'est point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y passer le manche du moulinet.

CLAYON. Meuble d'office qui est fait d'osier. Il sert à plusieurs usages, soit pour ramasser les confitures quand l'on dégarnit les services, soit pour étendre plusieurs choses pour sécher à l'étuve faute de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE. Meuble, en terme d'office, qui a différentes ſignifications. On appelle cloche la glace du biſcuit qui ſe ſouffle, le couvercle du compotier de criſtal. On appelle cloche, un uſtenſile d'office qui eſt fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compottes ou des fruits.

COFFRETS. Sont des boëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en dedans, dans leſquelles on met toutes les confitures ſéches & autres ouvrages d'office pour les ſerrer.

COMPOTIER. Il y a différentes eſpeces de compotiers, ſoit de porcelaine, d'argent, ou de criſtal; c'eſt une petite jatte un peu profonde, de la grandeur d'une petite aſſiette, dans laquelle l'on ſert toutes ſortes de fruits que l'on a mis en compotes. Les compotiers de criſtal portent leurs couvercles; il ſeroit toujours très-à propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercles de criſtal, lorſqu'on les ſert.

CONTRACTIER. Meuble de fer, qui ſert dans les groſſes maiſons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

COUPE-PATTE. Moule de fer blanc ou de cuivre, qui ſert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtiſſeries :

il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il sert à couper la grosse viande : il y en a de gros & de moyens.

COUTEAUX. Il y en a de bien des sortes. Les couteaux de table, ceux de cuisine, sont les gros couteaux pour abattre, les moyens pour le travail ordinaire ; les petits couteaux fins pour couper les filets. Les tranche-lard, qui sont des couteaux fins, de longueur de dix à douze pouces ; les couteaux à hacher, qui sont de grands couteaux communs, larges par en bas, avec un gros manche ; ceux d'office sont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de la longueur de trois pouces ; les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces ; les couteaux a pâtes, dont la lame doit être comme une regle, & fort mince des deux côtés ; les couteaux à couper le bâtonnage, doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réserve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant & un dos comme les autres couteaux.

CRYSTAUX. On appelle cryſtaux tous les verres à tiges ou autres qui servent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mousses, comme goblets, tiges, pilastres ou autres, desquels il y a de plusieurs figures & grandeurs. Ces sortes de verres sont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CUILLIERS. Il y en a de bien des sortes, comme les cuillieres à bouche : celles à ragoûts, celles à potages ; celles à Olives qui sont percées, celles à sucre qui ont un bec. Celles qui sont pour la cuisine, sont les cuillieres à pot, qui sont de cuivre étamé, comme celles à dégraisser : il y en a encore à dégraisser, qui sont percées pour égouter ce que l'on veut ; des cuillieres de bois, de grandes, de moyennes & des petites ; elles servent les unes pour passer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des sauces.

DORMANT. On appelle dormant, ce qui se met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les services de cuisine, & qui reste, si l'on veut, jusqu'à la fin du repas. Il y en a de plusieurs façons ; les uns montés sur des jattes, d'autres sur des plateaux de bois : il faut les décorer & avoir soin d'y mettre des gobelets pour mettre des Biguarades & des Citrons.

ECUMOIRES. Elles sont de cuivre rouge. Il y en a de plusieurs grandeurs pour la Cuisine & l'Office.

EGUILLE *à brider*. Grosse éguille où lon passe la ficelle pour trousser des viandes.

ETAMINE. C'est une étoffe de poil

de chevre, que l'on coupe de longueur de trois quarts d'aune, qui ſert à paſſer les coulis, les ſauces, les ſyrops, les eaux, & tout ce qui eſt liquide.

ETUVE. C'eſt une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de diſtance en diſtance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poële puiſſe pénétrer par tout : on augmente ou diminue le feu, ſuivant les beſoins.

FER. Il y a différens fers dans les offices, comme les fers à gaufres, & les fers à découper du papier.

FEUILLES. Elles ſont de cuivre rouge étamé, faites en forme d'une demi-feuille de papier ; elles ſervent à mettre deſſus ce que l'on veut faire cuire au four.

FLEURS-DE-LYS. Elles ſont faites en forme de cachet de bureau ; elles ſervent à faire des fleurs-de-lys de pâte pour enjoliver les pâtés.

FOUR. C'eſt dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre ; il y en a de deux façons, dont on ſe ſert, qui ſont le four muré, & le four de campagne. Ce dernier eſt fait de taule de fer, ou de cuivre rouge ; l'un & l'autre ſervent à la même choſe ; mais le four muré eſt toujours le meilleur. Pour ſe ſervir avec ſuccès du four muré, c'eſt de le bien chauffer également,

le nettoyer, & attendre que la chaleur ſoit au point que vous la déſirez. Tenez le bouché pour qu'il garde ſa chaleur également, *Le Four de Campagne* s'échauffe en mettant du feu deſſus & deſſous également; la quantité qu'il en faut pour faire cuire ce que vous avez dedans : obſervez de ne le point ſaiſir tout de ſuite à force de feu, parce que ce four étant fait de taule, de fer, ou de cuivre rouge, eſt ſujet à rougir, & par-là vous ſeriez en riſque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de carrés : ces derniers ſont les meilleurs.

FRIQUET. Ecumoire de cuivre plus longue que large, qui ſert à tirer la friture.

FRUITERIE. C'eſt une ſerre, ou une chambre bien cloſe, garnie de tablettes & chaſſis doubles, pour y ranger & conſerver les fruits.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles ſont faites de fil de laton; les grandes ſervent pour le tirage, ſur leſquelles on met les fruits que l'on tire pour les égouter du ſurplus de leur ſucre. Les petites ſont celles à candi.

GRILS. Il y en a des grands, des moyens & des petits : pour les nettoyer, il faut les faire chauffer, & les eſſuyer fort avec un torchon.

HATELET. Ceux de cuiſine ſont de fer faits en petites broches de longueur d'un pied & demi ou deux pieds ; ceux de table ſont d'argent, de longueur environ de ſix pouces.

HOULETTE. C'eſt un uſtenſile d'office qui eſt fait de fer blanc en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les ſarbotiers, pour les rendre plus délicates & les mieux faire prendre.

JATTE. C'eſt un plat rond de pocelaine, ſur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire, pour empêcher que le plateau ne ſe dérange, ſur lequel on monte des cryſtaux & verres découpés : il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Il y en a de groſſes, qui ſont de bois ou de cuivre. Les groſſes ſervent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare ; les petites qui ſont de cuivre. Il y en a de doubles & de ſimples : les premieres ſont les meilleures. L'on en a de pluſieurs groſſeurs, ſuivant les volailles ou gibier que l'on veut piquer.

MARMITTES. Il y en a de toutes grandeur ; quelques-unes en argent, dans les groſſes maiſons, & beaucoup en cuivre.

Chez

Chez les Bourgeois, l'on se sert volontiers de celles de terre; elle sont les meilleures pour les bouillons. Il faut observer que pour les marmites de cuivre, ainsi que des casseroles, elles doivent être toujours bien étamées. Pour conserver l'étamage, il ne faut point les récurer en dedans; si la crasse qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laisser tremper dans de l'eau chaude; si l'on est obligé de les récurer, il faut prendre du sablon très-fin, & frotter légérement dessus.

MORTIER. Il y en a de marbre & de bois. Les premiers sont les meilleurs : le pillon doit être de bouis, ou de bois d'Aguassia.

MOULE. C'est dans quoi l'on met ce que l'on veut pour l'empreint de sa forme. Ceux de cuisine, qui sont pour les petits pâtés, & différentes pâtisseries en feuilletage, & amandes, sont de cuivte ou de fer blanc : ceux d'office, il y en a de papier, de plomb, de fer blanc & de plâtre.

MOULIN *à caffé*. Ustensile d'office, dans lequel on fait moudre le caffé lorsqu'il est brûlé ou torrefié.

PASSOIRES. Elles sont de cuivre, & servent à passer des purées.

PLAFOND. Grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLAT. Il y en a d'argent, de fayence,

d'étaim, de fer blanc & de terre. Ceux d'argent & de fayence ſont les plus en uſage ; la grandeur eſt différente, on les diſtingue ſuivant leur uſage. Nous avons les plats à potages qui ſont ordinairement grands plus ou moins ; les plats à hors-d'œuvre, qui ſont un peu plus grands qu'une aſſiette ; les plats d'entrées plus grands que ceux à hors-d'œuvre ; les plats de relevée plus grands que ceux d'entrée ; les plats à rôts plus ou moins grands ; ceux d'entremets, comme ceux de hors-d'œuvre.

PLATEAU. C'eſt une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte ſur laquelle vous la mettez pour monter vos verres découpés & vos goblets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

POELES. Celles de cuiſine ſont de fer, & à grande queues. Il y en a de différentes grandeurs : celles à aumelettes ſont petites. Il ne faut jamais les récurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graiſſe, & les faites chauffer juſqu'à ce que le feu y prenne. Quand il eſt brûlé & la flamme éteinte, vous y jettez dedans tout de ſuite un peu de ſel, en tournant la tête, pour que le ſel ne vous pétille point dans les yeux, & frottez fort avec un torchon, comme ſi vous récuriez la poële. Il y a les poëles à frire qui ſont grandes ; les poëles à fourneaux qui ſont à manches courts ; celles d'offices ſont de cui-

vre, avec deux anses : il y en a de toutes sortes de grandeurs.

POELONS. Ils sont tous de cuivre ; ceux de cuisine sont à grandes queues, & ceux d'offices à petites queues : des uns & des autres il y en a de différentes grandeurs.

POISSONNIERE. Vaisseau long de cuivre étamé, où il y a dans le fond une feuille percée, avec deux anses, pour tirer sans le rompre, le poisson que l'on a mis dessus pour le faire cuire.

POUPETONNIERE. Vaisseau de cuivre étamé, fait en forme de cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

ROULEAU. C'est un morceau de bois dur qui sert à abbatre la pâte que l'on fait pour la pâtisserie.

SALIERES. Celles de tables sont d'argent ou de cristal ; celles de cuisines sont de fer blanc, à plusieurs compartimens.

SARBOTIERE. C'est le nom d'un vase qui est fait ordinairement d'étain ou de fer blanc, & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on destine à être servies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les Sarbotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une pe-

tite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en eſt beſoin ; de ſorte que la Sarbotiere eſt dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une diſtance entre la ſarbotiere & le paquet de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE. Eſt un uſtenſile d'office dans lequel on ſeringue la pâte des maſſepians pour la friſer, ou lui donner une autre figure : on s'en ſert auſſi à la cuiſine pour les bignets de pâte.

SPATUL. C'eſt le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades.

SUCRIER. Eſt un meuble dans lequel on met du ſucre. Il y en a de deux eſpeces ; ſavoir, les ſucriers pour les cabarets, dans leſquels on met du ſucre caſſé par morceaux ; & les ſucriers d'argent, dans leſquels on met du ſucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne ſe ſert pas beaucoup de ces derniers : on a de petites jattes en façon de timbales, dans leſquelles on met du ſucre en poudre, & que l'on prend avec une cuilliere d'argent percée comme celle à Olives.

TAMBOUR. Eſt un uſtenſile d'office reſſemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de ſoie, pour paſſer le ſucre en poudre & le rendre très-fin.

TAMIS. Ceux de cuiſines ſont de crin &

de ſoie : les derniers ſervent à paſſer le bouillon, quand on ne veut pas que la graiſſe paſſe au travers : ceux d'offices ſont de crin, & plus grands que ceux de cuiſines.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine & de fayence : elles ſervent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on ſert un potage que l'on nomme pot à ouille.

TIMBALES. Eſpeces de gobelets de cuivre étamé, qui ſervent à faire différens entremets.

TOUR *à pâte*. Table pour faire la pâtiſſerie.

TOURNE-BROCHES. Il y en a de grands, de moyens & de petits : ils ſont ordinairement proportionnés, ſuivant que l'ordinaire de la maiſon eſt fort. Quand vous voulez le graiſſer, il faut toujours prendre de la bonne huile, & le frotter auparavant avec un torchon pour ne pas mettre l'huile ſur la craſſe qui formeroit une pâte, & l'empêcheroit de tourner.

TOURTIERE. Plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TURBOTIERE. Vaiſſeau de cuivre en forme de caſſerole ronde & plate, où il y a dans le fond une feuille de cuivre percé & étamé pour retirer le poiſſon qui s'égoute ſans ſe rompre.

VIDELLE. Uſtenſile de fer blanc de rondeur d'un pouce, & de longueur de trois doigts, qui ſert à avider des pommes, & autres pareils uſages.

APPROBATION.

J'A i lu par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Ouvrage intitulé, *la Cuiſiniere Bourgeoiſe*, dans lequel je n'ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris, ce 16 Juin 1763.

DEMOURS.

PRIVILEGE DU ROI,

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre; A nos amés & féaux Conſeillers, les gens tenans nos Cours e Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, rand-Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs ieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : ALUT. Notre amé PIERRE GUILLYN, Libraire à Paris, Nous fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer ou donner au Puic, un Ouvrage qui a pour titre, *la Cuiſiniere Bourgeoiſe*; il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néeſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de aire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemlera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre oyaume, pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter u jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprieurs Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condion qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere en ucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi d'imprimer, ou faire mprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdit uvrage, ni d'en faire aucun extrait, ſous quelque prétexte que puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcaon des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende ontre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à lui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intêts; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au ng ſur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non leurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la ille imprimée, attachée pour modele ſous le contre-ſcel des éſentes; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1715; qu'a-

vant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit ou Imprimé qui aur
ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage ſera remis dans l
même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notr
très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur d
LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaire
dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Châ
teau du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LAMOIGNON, &
un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde de
Sceaux de France, le Sieur FEYDEAU DE BROU : le tout à pein
de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons &
enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes Ayans cauſes
pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait au
cun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Preſen
tes, qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à l
fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour dûement ſignifiée ; & qu'au
Copies collationnées par l'un de nos amés & feaux Conſeillers
Sécretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'Original. Commandon
au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire, pou
l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans deman
der autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte
Normande, & Lettres à ce contraires. Car tel eſt notre plaiſi
Donné à Paris, le troiſiéme jour du mois d'Août l'an de grac
mil ſept cent ſaixante-trois, & de notre Regne le quarante-hui
tiéme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XV. de la Chambre Royal
& Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris
n°. 1049. fol. 455. *conformément au Réglement d*
1723. *A Paris, ce* 12 *Août* 1763.

LE BRETON, Syndic.

LA CUISINIERE BOURGEOISE, SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de Dépenses de Maisons.

CHAPITRE PREMIER.

Instruction sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance, pendant toute l'année.

DU PRINTEMS.

JE suivrai l'ordre des saisons, & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril & Mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes & Fruits. Mars. Avril. Mai.

Mars. Avril. Mai. Je ne parlerai point du Bœuf, puisqu'il est de toute saison ; le bon Mouton jusqu'au mois de Juin, est celui de Rheims & de Beauvais ; le Veau de lait, pris sous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oisons.

En Gibier, les Levraux & les Lapereaux.

En Venaison, les Marcassins, le Chevreuil & le Chevrillart.

En Poisson d'eau douce, nous avons Mars. l'Alose de Loire & de Seine, la der- Avril. niere supérieure à la premiere ; la Truite de Normandie, le Saumon de Loire Mai. & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecrevisse. Pour le reste du Poisson d'eau douce, la Bresme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Tanche, la Perche n'est pas bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraie. En Poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'Esturgeon & le Maquereau : le reste du Poisson, comme en hyver.

Outre ces Animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui ſont les Artichaux, les violets ſont meilleurs; les Aſperges vertes, les Mouſſerons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Chérvi, les Salſifix & Scorſoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laitue, les petites Raves, l'Oſeille, la Bonne-Dame, le Cerfeuil.

En Fruits.

Nous avons, quand l'année eſt pré- Mars.
maturée, les Abricots verts, les Aman- Avril.
des vertes, les Fraiſes, & les Ceriſes Mai.
précoces & les Groſeilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'Eté, qui com- Juin.
prend Juin, Juillet & Août, pour jouir Juillet.
les productions que la nature a mis Août.
dans leur maturité, & qu'elle nous a préparé pour le Printems.

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille.

Toutes ſortes de bons Poulets, les

Dindons communs & engraissés, la Poularde nouvelle. Sur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen. Pour entrées, les Oisons & Canetons, les Pigeons de toutes especes.

En Venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillard, le Sanglier, le Marcassin & le Faon.

En Gibier à poil.

Les Levraux & Lapereaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailleteau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramereau, le Tourtereau, le Faisandeau, le Halbran. Sur la fin de l'Eté, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiseaux gras.

Du Poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Poisson de Riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

En Légumes.

Des petits Pois, des Haricots verts,

des Féves de marais, des Concombres, Juin.
des Choufleurs. Juillet.

En Herbes Potageres. Août.

Des Laitues, des Chicons de toutes ſortes, des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Eſtragon, Corne de Cerf, Baume, Ciboulette, Percepierre.

En Fruits.

Pêches & Prunes de toutes eſpeces, Abricots, Figues, Bigarreaux & Ceriſes tardives, Groſeilles, Mûres, Melons, Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'Automne, qui comprend les mois Sept.
de Septembre, Octobre & Novem- Octob.
bre, nous fournit abondamment tout Nov.
ce que l'on peut déſirer pour les délices de la Table par la récolte des Vins & des Fruits à pepins de toutes eſpeces, par la bonté de la Volaille & la variété de toutes ſortes de Gibier & Venaiſon, Poiſſon d'eau douce & de mer.

En Viande de Boucherie.

Sept. Le bon Mouton des Ardennes, de
Octob. Pré-salé, de Cabour, de Beauvais, de
Nov. Rheims, de Dieppe & d'Avranches; le Veau de Pontoise, de Rouen, de Caën, de Montargis, & de Lait aux environs de Paris; le Porc frais. En Volailles, nous avons toutes sortes de bons Poulets, Poulardes & Chapons; ceux d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges, & de Blanzac; les Pigeons de toutes especes; les Poules & les Coqs vierge de Caux. Nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berri; les Oies grasses, Oisons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En gros Gibier & Venaison.

Le Chevreuil, le Daim de l'année, le Sanglier de Compagnie, la Laie plus délicate, & le Marcassin plus excellent; le Faon, les Levreaux & Lapereaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges, grises; la Bécasse excellente pendant les brouillards & le froid; les Bécassines, les Ge-

linotes de bois ; les Allouettes ou Mauviettes, les hupées ſont les meilleures. Les Pluviers dorés, excellens quand il gele ; les Guignards, les Rouges-gorges, l'Oiſeau de riviere ; les Canards, les rouges très-excellens ; les Judelles, les Sarcelles. Sept. Octob. Nov.

En Poiſſon d'Eau douce.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecreviſſes, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meugniers.

En Poiſſon de Mer.

Les Poiſſons que la marée nous fournit ordinairement dans cette ſaiſon, ſont les Eſturgeons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de Mer & Saumonée rouge ; les Merlans, les Harengs frais ; les Huitres vertes & blanches ; les Sardines, le Thon & les Anchois.

En Légumes & Herbages.

Les Artichaux d'Automne, Choufleurs, Cardons d'Eſpagne, Epinars ;

Sept. Choux de plusieurs especes ; Poireaux,
Octob. Celleri, Oignons, Racines, Navets,
Nov. Chicorée blanche & Chicorée sauvage; Laitue romaine, toutes sortes de petites Herbes.

En Fruits.

Raisins de toutes especes ; Poires, Pommes, Figues, Olives & Pucholines, Noix & Noisettes, Marons & Chateignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'Eté.

DE L'HIVER.

Déc. Les mois de Décembre, Janvier &
Janv. Février, qui comprennent l'hiver, ont
Février. entierement rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie ; comme Pain, Vin, Légumes, & toutes sortes de Fruits; Viande, Volaille, Gibier & Poissons, tout est de même. Ces deux dernieres saisons, qui sont dans le tems de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

INSTRUCTION
POUR
CHAQUE SAISON.

Elle ſervira auſſi pour régler les Services. Vous augmenterez ou diminuerez, ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE DE DOUZE COUVERTS à dîner, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UNE piece de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Aux Herbes.
1 D'Aſperges à la purée verte.

Deux Hors-d'œuvre.

1 De Raves.
1 De Beurre de Vanvres.

Second Service.

Laissez la piece de Bœuf, & mettez à la place des deux Potages & des deux Hors-d'œuvres, quatre Entrées.

1 D'un carré de cotelettes de Mouton à la ravigotte.
1 D'une Poitrine de Veau au petits pois.
1 D'une fricassée de Poulets.
1 De gros Pigeons en fricandeaux.

Troisieme Service.

Deux plats de Rôt, trois Entremets, deux Salades.

1 De deux petits Lapereaux.
1 D'une Poularde nouvelle, ou deux Poulets gras.

Dessert. Quatrieme Service.

1 Jatte de Gauffres pour le milieu.
1 Compotte de Cerises.
1 De Fraises.
1 De Crême fouettée.
1 D'Echaudés.
1 De gelée de Groseilles.
1 Marmellade d'Abricots.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE DE DOUZE COUVERTS, ſervie en maigre à dîner. Elle peut ſervir à ſouper, en ne ſervant point de potage ſi l'on veut.

PREMIER SERVICE.

UN potage printannié pour le milieu.

Deux Entrées.

1 De Morue à la crême.
1 D'une Tourte de Poiſſon.

Quatre Hors-d'œuvre.

1 D'une Aumelette.
1 D'œufs frais dans une ſerviette.
1 D'œufs à la farce.
1 D'œufs au beure noir.

SECOND SERVICE.

Une Aloſe grillée avec une ſauce aux capres pour relever le potage.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

1 D'Ecreviſſe au court-bouillon; dreſſé en dôme ſur une ſerviette.

Deux plats de Rôt pour les deux bouts.

1 D'une Carpe au court-bouillon.
1 De Poisson frit.

Quatre Entremets.

1 D'Asperges en petits pois.
1 De Chervi frit.
1 De Tartelettes de confitures.
1 D'une Crême Italienne.

Deux Salades.

1 De petites Laitues & fournitures.
1 De Bigarades.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

Pour le milieu, six gros Biscuits du Palais Royal.

Quatre Compottes.

1 D'Abricots verds, ou Amandes vertes.
1 De Cerises.
1 De Fraises crues dans un compotier.
1 De Fromage à la crême dans un compotier.

Quatre Assiettes.

1 D'Echaudés.
1 De Biscuits d'Amandes ameres.
1 De Fruit sec confit.
1 De conserve de Violette.

MENUS DE L'ÉTÉ.

TABLE DE QUINZE COUVERTS à dîner, ſervie à ſept.

UNE piece de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Garni de Concombres.
1 De croûtes au coulis de pois verds.

Quatre Hors-d'œuvre.

1 De pieds de Mouton en fricaſſée de Poulets.
1 De noix de Veau en caiſſes.
1 De Petits Pâtés.
1 D'un Melon.

SECOND SERVICE.

Six Entrées pour relever les deux potages & les quatre Hors-d'œuvres.

1 D'un gigot de Mouton à l'eau.
1 D'un quaſi de Veau à la crême.
1 D'un Caneton aux pois.
1 De Pigeons aux fines herbes.
1 De deux Poulets aux petits oignons blancs.
1 De filets de Lapereaux aux concombres.

Troisieme Service.

1 Entremets froid pour le milieu d'une groſſe Brioche.

Quatre plats de Rôt, deux Salades.

1 D'un Dindonneau.
1 D'une Poularde.
1 De quatre Perdreaux.
1 De ſix Pigeons bardés en Cailles.
2 Salades d'Herbes.

Quatrieme Service.

Six Entremets pour relever les quatre plats de Rôt & les deux Salades.

1 De tartelettes d'Abricots.
1 D'œufs brouillés à la coque.
1 De Beignets de feuilles de vigne.
1 De petites timbales de Biſcuits.
1 De petites Féves de marais, à la crême.
1 D'Artichaux à la ſauce au beure.

Deſſert. Cinquieme Service.

1 Jatte de fruits cruds pour le milieu.

Quatre Compottes.

1 De Pêches.
1 De Prunes.
1 De Poires.

1 De Vergus.
4 Aſſiettes de Glaces à la crême, ou
2 De Cerneaux.
1 De Fromage à la crême.
1 D'Echaudés.

MENUS DE L'ÉTÉ.

TABLE DE DIX COUVERTS à ſouper, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UNE piece de viande de boucherie à la broche pour le milieu.

Deux Entrées.

1 D'une tourte de Gaudiveau.
1 D'une Poularde entre deux plats.

Deux Hors-d'œuvres.

1 D'un hachis de Lapreaux ou autre viande cuite.
1 De trois langues de Mouton en papillotes.

SECOND SERVICE, *à ſept.*

1 Entremets de petits Gâteaux pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De deux Poulets à la Reine.

1 D'un Levreau.

Deux Entremets chauds.

1 De petits pois.
1 De Crême à la Magdeleine.

Deux Salades.

1 De Laitue Romaine.
1 De Bigarades.

Dessert. TROISIEME SERVICE.

1 De douze Pêches pour le milieu.
1 De Cerises.
1 De Prunes.
1 De Fromage à la crême.
1 D'Echaudés.
2 Assiettes de Mûres.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE DE DOUZE COUVERTS à dîner, servie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN potage aux navets pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

2 De Boudins & Saucisses grillées.
2 D'Huitres crues.

SECOND SERVICE.

1 De la piece de Bœuf pour relever le potage.

Quatre Entrées pour relever les quatre Hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton en robe de chambre.
1 D'un pain de Veau.
1 D'une compotte de Pigeons.
1 D'une tourte de Lapins.

TROISIEME SERVICE

Rôt & Entremets enſemble.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De douze Mauviette.
1 D'une Poularde.

Deux plats d'Entremets.

1 De Choufleurs au beurre.
1 D'une Crême au caffé.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de Fruit pour le milieu.
1 Compotte de Pommes.
1 Compotte de Poires.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de Noix nouvelles.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE DE DOUZE COUVERTS, à souper, servie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN gigot de Mouton à la broche pour le milieu.

Quatre Entrées.

1 De côtelettes de veau à la Lyonoise.
1 D'une queue de bœuf en matelotte.
1 D'un Canard aux navets.
1 De deux Poulets à la giblotte.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 D'un Dindoneau.
1 D'un Caneton de Rouen.
1 Assiette de Bigarades.
1 Assiette avec une Remoulade dans une sauciere.

TROISIEME SERVICE.

Cinq Entremets.

1 De Talmouſe pour le milieu.
1 D'Œufs au petit-lard.
1 De Cardons d'Eſpagne.
1 De Bignets de pain à chanter.
1 De crême brûlée.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 Fromage à la glace pour le milieu, ou une jatte de fruit crud.
1 Compotte de pommes à la Portugaiſe.
1 Compotte de Pêches.
1 Aſſiette de Confitures.
2 Aſſiettes de Noix nouvelles.
1 Aſſiette de Raiſins.

MENUS DE L'HIVER.

TABLE DE 8 OU 10 COUVERTS, à dîner.

PREMIER SERVICE.

UN Potage au Choux.
1 Hors-d'œuvre de Boudin blanc ou noir.

1 Hors-d'œuvre d'une fraiſe de Veau au naturel.

Second Service.

1 Piece de Bœuf pour relever le potage.

Deux Entrées pour relever les deux Hors-d'œuvres.

1 De cotelettes de Mouton aux navets.
1 D'une Tourte de Pigeons.

Troisieme Service.

Rôt & Entremets.

1 Quartier d'Agneau pour le milieu.
1 Salade d'un côté.
1 Sauce à l'Agneau dans une ſauciere de l'autre côté.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'une Tourte de Franchipane.
1 De Bignets de pâte.

Deſſert. Quatrieme Service.

1 De Biſcuits pour le milieu.
1 Compotte d'Oranges crues coupées par tranches.
1 Compotte de Marons.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de fromage.

MENUS DE L'HIVER.

TABLE DE 15 A 20 COUVERTS, à dîner, ſervie à 11.

PREMIER SERVICE.

UN ſurtout pour le milieu, qui reſte pour tout le ſervice.

Deux Ouilles ou deux Potages aux deux bouts.

1 Aux Ris.
1 Aux Légumes.

Quatre Hors-d'œuvres à côté du Surtout

1 D'une Langue de Bœuf au gratin.
1 De Bignets de fraiſes de Veau.
1 De Boudin de Lapin.
1 De filets d'Agneau en blanquette.

Quatre Entrées pour les quatre coins de la table.

1 D'une caſſerole au Ris, ou queue de Mouton au Ris.
1 D'une Tourte de Bécaſſes
1 De ſix petits Pigeons à la broche, ſervie avec une ſauce au beurre.
1 De deux Poulets à la broche, ſervie avec un ragoût de truffes.

SECOND SERVICE.

Deux Relevée pour les deux Potages.

1 D'une piece de Bœuf avec une ſauce hachée, garnie de pain frit autour.
1 D'un longe de Veau à la broche, avec une ſauce piquante.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & Entremets enſemble, ſervi à 13.

Quatre plats de Rôt aux quatre coins du Surtout.

1 D'une Poule de Coq ou d'une groſſe Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Mauviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

Deux Salades pour les flancs.

1 De Chicorée
1 D'Oignons & Bette-raves cuites.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'un Pâté froid.
1 D'un Gâteau de Savoye.

Quatre Entremets chauds pour les quatre coins.

1 De Bignets de crême.
1 De Truffes au court-bouillon.
1 De Cardons d'Eſpagne.
1 De Tartelettes.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE, *ſervi à 13.*

Pour les deux flancs.

2 Grandes jattes de Fruit crud, ou criſtaux garnis de fruit confit.

Pour les deux flancs.

2 De Gauffres.

Quatre Compottes pour les quatre coins du Surtout.

1 De Pommes.
1 De Tailladins.
1 De Coins.
1 De Marons.

Quatre Aſſiettes pour les quatre coins de la Table.

1 De Fromage.
1 De Macarons.
1 De Raiſins.
1 De petits Biſcuits de Savoye.

MENUS DE L'HIVER.

TABLE DE DOUZE COUVERTS, à ſouper, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

POUR le milieu un Aloyaux à la broche, avec une ſauce hachée.

1 Entrée d'un fricandeau de Veau.
1 Entrée d'une Poularde au court-bouillon.
1 Hors-d'œuvre de trois Langues de Mouton à la Flamande.
2 Hors-d'œuvre d'un issu d'Agneau à la bourgeoise.

Second Service.

1 Salade pour le milieu.

Deux Plats de Rôts.

1 De trois Pigeons.
1 De six Beccasines.

Deux Entremets.

1 D'Œufs à la bagnolet.
1 D'une Crême au chocolat.

Dessert. Troisieme Service.

1 Jatte de Fruit pour le milieu.
1 Compotte de Poires.
1 Compotte de Pommes à la Portugaise.

Quatre Assiettes.

1 De Marons grillés ou bouillis.
1 De Confitures.
1 De Fromage.
1 De Conserve.

CHAPITRE II.

Abregé général pour toutes ſortes de Potages.

PRENEZ la Viande la plus ſaine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus ſucculente, eſt la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giſte à la noix : *les pieces les plus propres à ſervir ſur table*, ſont la culotte, & la poitrine. Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cauſe de maladie. Quand votre viande eſt bien écumée, ſalez votre bouillon ; mettez dans la marmitte de toutes ſortes de légumes bien épluchées, ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux ; faites bouillir doucement votre bouillon juſqu'à ce que la viande ſoit cuite ; paſſez-le enſuite dans un tamis, ou dans une ſerviette ; laiſſez repoſer le bouillon pour vous en ſervir à ce que

vous jugerez à propos. Il faut ſix heures de cuiſſon pour une piece de bœuf de ſix livres, & huit pour une de douze à quatorze. Ayez ſoin de ficeler les légumes pour les retirer entieres, elles vous ſerviront à garnir les potages.

Potage aux Choux.

Prenez la moitié d'un chou, que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; ficelez le tout, chacun en ſon particulier; faites-les cuire dans une petite marmite avec le bouillon qui eſt expliqué ci-devant, pendant quatre heures; quand votre chou & petit lard ſont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croutes de pain; ſervez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la Bourgeoiſe ſimplement par deſſous: ayez attention de ſaler très-peu le bouillon à cauſe du petit lard: ceux de racines, de Navets, ſe font de même; le Céleri veut être blanchi plus long-tems.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du potage que

vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait : vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille ; ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins ; coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire deux heures jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel ; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos ; versez votre lait dans la citrouille ; prenez le plat que vous devez servir ; arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le tems au pain de tremper ; faites attention qu'il ne bouille pas : en servant vous y mettrez le reste de votre bouillon bien chaud.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait, & le faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez; tranchez du pain, l'arrangez dans le plat que vous devez servir; versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud sur de la cendre chaude, sans qu'il bouille; couvrez le plat, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec; mettez-le sur le feu en le remuant toujours; & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits; & si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre; faites-le bouillir & réduire à moitié,

ensuite vous le passerez au tamis, & le finirez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-le à l'eau fraîche, & le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du sel; pendant qu'il cuit, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pié de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de gérofle, persil, ciboule. Vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part, est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tout ce légume sur le feu en les retournant de tems en tems pendant une heure &

demie jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & le ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela fera un bouillon de bon goût & d'une belle couleur, comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez en pour faire mitonner le potage dans une casserole, prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords des petits filets de mie de pain que vous coupez de la longueur d'une allumette, & un peu plus gros; trempez-les dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets; mettez y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux Oignons.

Coupez en filets environ une dou-

zaine de moyens oignons, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu une heure & demie en les retournant de tems en tems, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & un peu colorés également; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre ſi vous en avez, mettez-y du ſel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, enſuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il eſt dit ci-deſſus; paſſez-les à petit feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ſans être colorés; faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon, aſſaiſonnez d'un peu de ſel: mettez du pain tranché dans le plat que vous devez ſervir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez ſur un peu de cendres chaudes; quand votre pain ſera bien trempé, vous y mettrez le reſtant du bouillon. Servez.

Potages de Marons, en gras & en maigre.

Pour faire un potage de Marons en maigre, vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec trois oignons coupez en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle; paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure, paſſez votre bouillon au tamis, aſſaiſonnez-le de ſel, prenez un cent de marons ou un cent & demi de groſſes châtaignes, ôtez-en la premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële percée en les remuant toujours juſqu'à ce que vous puiſſiez retirer la ſeconde peau; quand ils ſeront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, enſuite vous mettrez à part ceux qui ſont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraſerez & les paſſerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillerez avec le bouillon de leur cuiſſon; faites mitonner le potage

avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'Asperges à la purée verte, en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent; lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de poids verds; prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche; faites-les égoûter & les ficellez en plusieurs petits paquets; coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois: lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur le bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois: le potage en gras se fait de la même façon, en

prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

* *Potage de Semouille.*

La Semouille eſt une pâte d'Italie, que l'on choisît d'un jaune clair, ſéche, ſans odeur de renfermé : on la fait cuire dans un bon bouillon, en mettant peu à la fois : on l'augmente à meſure qu'elle s'épaiſſit juſqu'à la parfaite cuiſſon : on ſert le potage comme celui au ris.

* *Potage de Vermicelli.*

Pâte d'Italie, que l'on lave à l'eau bouillante ; enſuite on la met égoûter ſur un grand tamis pour qu'elle ne ſe mette point en pâte ; c'eſt ce qui arrive ordinairement quand on la met égoûter dans une paſſoire : on la fait cuire avec bon bouillon & du jus pour la ſervir comme un potage au ris. Si on veut la mettre au blanc, on n'y met point de jus, cuite & bien épaiſſe : au moment de ſervir, on y met un coulis à la reine bien chaud. En place de ce coulis, l'on peut y mettre une liaiſon de quelques jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

* *Potage au Fumet.*

Ce potage se fait de la même façon que les autres, à cette différence que lorsqu'il est mitonné un peu épais. En servant on y met un coulis clair, fait avec du bouillon où l'on a fait bouillir des carcasses de gibier ou autres débris, après lesquels il ne reste que les os : de ceux que l'on a fait cuire à la broche, si on a soin de les concasser ou piler, ils en donneront plus de goût.

Potages au Fromage, en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bon bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, *page* 29. Ayez attention que pour ce potage il faut plus de choux que d'autres légumes : quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel ; prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu ; mettez-y une demi-livre ou trois quarterons de fromage de gruyere, suivant la grandeur du potage, rappez-en la moitié, & l'autre vous la couperez en tranches minces ; mettez un peu de fromage rappé dans le fond du plat avec quelques pe-

tits morceaux de beurre ; couvrez avec du pain tranché fort mince, enſuite vous y mettrez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrirez de fromage rapé; remettrez une couche de pain, & finiſſez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, & ne reſte plus de bouillon. Avant de ſervir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être ſervi un peu épais. En gras, vous le faites de la même façon, en vous ſervant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraiſſez point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

Potages de Croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi litron de lentilles, plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage, il faut les éplucher & les laver ; faites-les cuire avec du bon bouillon ; quand elles ſont cuites, paſſez-les dans une étamine, & aſſaiſonnez votre coulis de bon goût. Les len-

tilles à la Reine ſont les meilleures pour toutes ſortes de coulis. Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain; mouillez-lez avec du bouillon qui ne ſoit point dégraiſſé, faites mitonner vos croûtes juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat; égoûtez enſuite la graiſſe qui reſte dans le plat, & ſervez deſſus le coulis de lentilles.

Potages de Croûtes à la Purée verte.

Faites cuire un litron de gros pois nouveaux avec un peu de perſil, queues de ciboules & du bouillon. Il faut une heure & demie de cuiſſon; enſuite vous les pilez & les paſſez à l'étamine pour en tirer une purée verte que vous aſſaiſonnez de bon goût, & vous finiſſez votre potage comme le précédent. Si ce ſont des pois ſecs, il n'en faut qu'un demi-litron & trois heures de cuiſſon; & pour les rendre verts, en les paſſant vous y mettez un peu d'épinars cuits une demi-heure dans l'eau, bien preſſés & pilés, ainſi que les pois.

Potage aux Oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-

leur la premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite; quand ils ſont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez ſervir le potage. Pour les faire tenir, mettez ſur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf; mettez un moment le plat ſur un fourneau, pour que le pain s'attache; ſervez vous de ces filets pour faire tenir toutes ſortes de garnitures de potages.

Potage de Concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer: quand elles ſont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon; & de celui de la marmitte à mitonnage; aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombre.

Potage au Ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre aſſiettes; lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois, en le frottant avec les

mains ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, avec bon bouillon & jus de veau ; quand il eſt cuit, dégraiſſez le, goûtez s'il eſt d'un bon ſel : ſervez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux Herbes.

Mettez dans une petite marmitte toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petits filets.

Les herbes ſont oſeille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets ; faites cuire le tout dans un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe, ſans faire de garniture.

Vous pouvez ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jaret de veau, &c. La façon de les faire cuire eſt égale : il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant, & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage,

que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite, n'eſt point eſtimée. Pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter; quand elle fléchit un peu ſous les doigts, elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du Maître. Ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus léger, quand il eſt fait avec ſoin; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté.

Potage pritannié en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout enſemble, & le paſſez après en purée claire: mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & avec ce qui vous reſte, vous délayez ſix jaunes

l'œufs que vous faites lier ſur le feu, & les mettez dans votre potage quand vous êtes prêt à ſervir, après avoir goûté s'il eſt d'un bon ſel.

Potage au Ris & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes ſortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireaux, le tout à proportion de ſa force, & un demi litron de pois; vous mettrez à part dans une petite marmite un demi litron de lentilles à la Reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon: quand elles ſont cuites, paſſez-les en purée; vous prenez enſuite un quarteron de ris, après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair: quand il eſt cuit & aſſaiſonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentille: vous aurez ſoin que votre potage ne ſoit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettrez ſur le feu

avec de l'eau quand elle eſt prête à bouillir ; vous retirerez vos amandes pour en ôter la peau ; jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, enſuite vous les égoutez pour les bien piler dans un mortier en les arroſant de tems en tems d'une cuilliere à bouche pleine d'eau, crainte qu'elles ne tournent en huile ; vous mettrez dans une caſſerole une pinte d'eau, un peu de ſucre, très-peu de ſel, canelle, coriandre, un zeſte de citron ; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure ſur un fourneau : vous vous ſervirez après de cette compoſition pour paſſer vos amandes dans une ſerviette en les bourant pluſieurs fois avec une cuillier de bois ; vous prenez enſuite le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain tranché & ſeché ; vous verſez deſſus, le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir. Si vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois ›intes, mettez dedans un quartier de :houx, quatre racines, deux panais, ſix ›ignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre na-/ets; faites un paquet avec de l'oſeille, ›oirée, cerfeuil que vous ficelerez bien :nſemble, un demi-litron de pois que /ous lierez dans un linge blanc; faites ›ouillir enſemble toutes ces légumes ıvec de l'eau pendant trois heures; paſ-ez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir nis dans ce bouillon le ſel qu'il lui faut; /ous garnirez le potage avec les légu-nes qui ſont dans la marmite; ſi vous e voulez, vous vous réglerez à mettre ›lus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon or-dinaire, comme il eſt expliqué au com-mencement de ce livre; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quel-

ques bouillons sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain, & passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-septier de crême, ou un poisson de lait; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issu d'Agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issu d'agneau à part avec du bouillon. Quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issu, & la tête dans le milieu. Ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

De la dissection des Viandes.

L'ADRESSE de couper proprement les viandes, est aujourd'hui d'un si grand usage que ceux qui veulent servir les Conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil. La bonne façon est de servir peu à la fois; par ce moyen les Conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti: la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue, est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os & au-dessus du filet, se coupe de même après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui est dessus, elle peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée ; n'en servez qu'à ceux qui vous en demanderont.

La tranche & le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles du bœuf, se coupent en travers & par tranches ; du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartillages & courte, doit être bien cuite, & se sert à la cuilliere.

De la connoissance du bon bœuf.

Le Bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée

'un rouge cramoisi, gras & bien cou-
ert ; il faut le laisser mortifier quatre
u cinq jours en hiver, deux ou trois
u printems & en automne; pour l'été,
n jour ou deux, suivant les chaleurs
t l'exposition des vents ou vous met-
ez la viande. Il y a des parties dans le
Bœuf qui se conservent mieux les unes
ue les autres.

De la dissection du Mouton.

Du rôt de biffe & gigot de Mouton,
s se servent tous les deux de même ;
ous les coupez en travers jusqu'à ce
u'il n'y ait plus de filet. Le morceau
e plus délicat que vous coupez en tra-
ers & en tranche, se trouve du côté
u nerf que l'on appelle la sous-noix
xtérieure ; le côté de la queue sur la
roupe se coupe par aiguillettes, & se
ert pour un morceau délicat : la souris
st encore un morceau bien tendre,
ue l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches des-
us & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la
eau qui est sur les tendrons, vous la

coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se dissequent de la même façon.

De la connoissance du bon Mouton.

Le Mouton est ordinairement bon, quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison. Dans le printems nous avons les gros moutons Flamans, les Moutons de Rheims & de Beauvais: l'été, les plus excellens sont les Moutons de pâture: l'automne & l'hiver est le tems du meilleur Mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Pré-salé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

La longe, vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir, & ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment: dessous le rognon dans

dans l'intérieur de la longe, ſe trouve un petit filet très-délicat.

Le quaſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os; il ſe coupe facilement en appuyant le couteau deſſus, parce que les jointures en ſont marquées.

Du cuiſſeau: dans le cuiſſeau quand il eſt rôti, il n'y a que les noix de tendres: celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers, pour en ſéparer les côtes d'avec les tendrons, c'eſt ce que vous ferez aiſément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne réſiſte pas, & enſuite coupez par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule: en deſſous de l'épaule ſur la gauche ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe, que vous ſervez d'abord pour le morceau le plus délicat: le reſte de l'épaule de deſſus & deſſous ſe coupe par tranche.

La tête de Veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le Chevreuil & le Daim se servent & se coupent comme le Veau.

De la connoissance du bon Veau.

Les meilleurs sont ceux de Caën, de Pontoise, de Rouen & de Montargis. Pour que le Veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois, plus petit, il n'a ni suc, ni saveur : plus fort, il est sujet à être dur, & n'est pas si délicat ; il faut le choisir blanc & gras. Les Veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont pas fatigués. Il y a des Veaux qui se corrompent promptement ; d'autres, sans être corrompus, ont un mauvais goût : cela provient de ce que dans les grandes chaleurs on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait ; & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on ache-

te, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'eſt aigri.

De la diſſection du Cochon.

La hure ſe ſert pour un entremêt froid, on commence à la ſervir en coupant du côté des oreilles juſqu'aux bajoues; le chignon ſe ſert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée ſe coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon ſe coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le Sanglier ſe coupe & ſe ſert comme le Cochon.

De la diſſection du Marcaſſin & du Cochon de lait.

La diſſection ſe fait de même. Après qu'il eſt ſervi ſur la table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & ſéparez la tête en deux; enſuite vous coupez l'épaule gauche, la cuiſſe gauche, l'épaule droite & la cuiſſe droite: vous levez après la peau pour la ſervir toute croquante, les jambes, les côtes: les morceaux près du

col sont des endroits très-délicats ; l'épine du dos se coupe en deux ; le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la Volaille & du Gibier.

Les principales parties de la Volaille sont le col, les deux aîles, les deux cuisses, l'estomach, le croupion, la carcasse. Les morceaux les plus honnêtes à présenter, sont les aîles, & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche, ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui céde aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec une fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'esto-

mac, la carcaſſe & le croupion en deux. C'eſt ainſi que vous diſſéquez Poulets, Poulardes, Faiſans, Perdrix & Bécaſſes. Les morceaux les plus délicats du Faiſan, ſont les blancs de l'eſtomac & des cuiſſes; de la Bécaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le Pigeon, quand il eſt gros, ſe peut couper comme la viande blanche; quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou en deux morceaux en travers.

L'Oiſeau de riviere & le Canard ſe coupent ſur l'eſtomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, enſuite vous levez les aîles, les cuiſſes & la carcaſſe.

Des Lapereaux, le plus eſtimé eſt le filet; vous commencez à le fendre depuis le col en deſcendant le long de l'épine du dos: après qu'il eſt levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le ſervir. Les petits filets du dedans ſont excellens; le reſte ſe coupe à la volonté.

Les Levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la même façon que les Lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons baſſe boucherie. Cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas peuple: l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte pour en relever le goût incipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue. *Dans la cuiſſe, nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moële. *Après la cuiſſe ſont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons, & le gros bout.

De la langue de Bœuf.

Entrée. Elle ſe met cuire à la braiſe qui ſe

fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic, cloux de gérofle, oignons, racines, du bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande. Faites cuire à très-petit feu ; quand elle eſt cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard ; faites la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre. *Vous trouverez la ſauce au ſecond Volume.*

Vous la mettez encore en miroton, quand elle eſt cuite à la braiſe comme ci-devant : ôtez la peau, coupez-la en tranches ; arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir, faites-la bouillir doucement dans une ſauce, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte-ſauce.

Langue de Bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau ; ôtez enſuite la peau, & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché

trés-fin, sel, gros poivre, huile fine: faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, & mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue se met encore* avec un ragoût de concombres & diverses autres légumes, & à plusieurs sauces différentes, comme ravigotte, petite sauce, l'on en fait des paupiettes: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourées, salées, fumées & séchées.

Langue de Bœuf en paupiettes.

Entrée, & hors-d'œuv. Otez le cornet à une langue de Bœuf, & la faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; mettez-la ensuite cuire dans une marmite à la piece de Bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau, & la mettez refroidir; après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau ou autre

farce de viande, de l'épaiſſeur d'un petit écu ; paſſez un couteau trempé dans de l'œuf ſur la farce, roulez-les enſuite, & les embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard ; faites-les cuire à la broche, quand elles ſeront preſque cuites ; jettez de la mie de pain ſur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les ſervirez avec une ſauce piquante deſſous, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Langue de Bœuf au gratin.

Prenez une langue de Bœuf, & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle ſera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir ; coupez-la en tranches, hachez du perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, trois échalottes, capres & un anchois ; prenez une demi poignée de mie de pain que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché. Pour mettre le tout enſemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue deſſus, aſſaiſonnez

Entrées, & hors d'œuv.

de ſel, gros poivre, & le reſtant de vos petites herbes deſſus: arrangez une ſeconde couche du reſtant de la langue, ſel; gros poivre par deſſus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon & un demi verre de vin: faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin dans le fond du plat; en ſervant vous y mettrez un peu de bouillon, ſeulement pour que cela marque une petite ſauce.

Langue de Bœuf à la perſillade.

Entrée, & hors-d'œuv.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, enſuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de Bœuf: quand elle eſt cuite, vous ôtez la peau, & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur pour l'ouvrir en deux ſans la ſéparer: ſervez-la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſi vous voulez, & perſil haché.

Cervelle de Bœuf de pluſieurs façons.

Elle ſe fait cuire à la braiſe, faite avec vin blanc, ſel, poivre, un bouquet garni; quand elle ſera cuite, vous la retirez de ſa braiſe, & la ſervirez avec

une petite ſauce appétiſſante que vous trouverez au Chapitre des ſauces, ou avec un ragoût de petits oignons, & de racines.

Elle ſe ſert encore frite; pour lors il faut la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic; faites-la frire après l'avoir égoûtée & farinée: ſervez-la garnie de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.

Il faut trois palais de Bœuf pour un plat, & les bien nettoyer & les faire cuire dans l'eau; vous les éplucherez enſuite de leurs peaux: ôtez-en tout le noir, & les coupez par filets: paſſez de l'oignon ſur le feu avec un morceau de beurre; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y les palais, & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, aſſaiſonné de bon goût. Quand il eſt bien dégraiſſé, & la ſauce aſſez réduite, mettez-y un peu de moutarde en ſervant. Hors-d'œuvre.

Hors-d'œuvre. Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade, & les pannez avec de la mie de pain: faites-les griller, & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce.

Palais du Bœuf mariné.

Hors-d'œuvre. Prenez des palais de Bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés, vous les couperez de la longueur & largeur du doigt: faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois cloux de girofle; faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de Bœuf pendant deux ou trois heures: retirez les ensuite pour les faire égoûter; essuyez-les & les farinez; faites les frire, & servez avec du persil frit.

* *Langue de Bœuf à la poulette.*

Entrée. Lorsqu'elle est cuite dans le pot, & refroidie, on la coupe en tranches, &

on la passe sur le feu avec du beurre, des fines herbes hachées ; on y met une pincée de farine & du bouillon, sel, gros poivre ; après avoir fait quelques bouillons, réduit à courte sauce, prêt à servir, on y met une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs & de la crême, un filet de vinaigre ou de verjus.

Alumettes du Palais de Bœuf.

Prenez deux palais de Bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés coupez-les comme des alumettes, & les faites mariner avec du citron, du vinaigre, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere : quand ils ont pris goût, mettez-les égoûter & les trempez dans une pâte faite de cette façon. Mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit, avec de la bierre, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double : trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur : servez le plus chaud que vous pourrez. Hors-d'œuvre.

Croquettes de Palais de Bœuf.

Prenez trois palais de Bœuf cuits à

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

l'eau, épluchez-les, & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur; faites-leur prendre du goût pendant une demi heure, en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir; metez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf, pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-septier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuillier sans être trop claire, faites-les frire: servez garnis de persil frit.

Gras-double à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre.

Prenez du gras double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu; faites te-

nir tout l'aſſaiſonnement au gras-double panné de mie de pain, & les faites griller : ſervez avec une ſauce au vinaigre.

Gras-double à la ſauce Robert.

Coupez de l'oignon en dez, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre ; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carré ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laiſſez bouillir une demi-heure : en ſervant mettez-y un peu de moutarde. Hors-d'œuvre.

Terrine à la Payſanne.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, perſil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier ; prenez une terrine ; faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'aſſaiſonnement, & à la fin une cuillerée d'eau de-vie, & deux cuillerées d'eau : faites cuire ſur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine : quand il eſt cuit, dégraiſſez ſi Entrée.

vous le jugez à propos, & ſervez dans la terrine.

La terrine à la couenne ſe fait de la même façon; à cette différence qu'à la place de petit lard vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau qui ne ſente rien, que vous nettoyez; dégraiſſez, & vous ſervez de même.

* *Tétine de Vache au verjus.*

Hors-d'œuvre. On prend de la Tétine cuite chez la Trippiere, on la coupe par morceaux, que l'on met dans une caſſerole, avec beurre, perſil, ciboule, champignons; le tout haché, on la paſſe ſur le feu, enſuite on y met une pincée de farine, du bouillon, vin blanc, ſel, poivre; on laiſſe bouillir & réduire la ſauce: prêt à ſervir, on y met une liaiſon de quelques jaunes d'œufs déliés avec de la crême & une petite cuillerée de verjus.

* *Andouillettes de Bœuf.*

Entrée. On coupe de la tranche de Bœuf auſſi mince que les bardes de lard, on y met deſſus une farce de viande cuite, enſuite on roule la tranche pour en former des Andouillettes; après on

es trempe dans de l'huile pour les panner & les faire griller : il faut avoir soin de les arroser avec de l'huile ou de la bonne graisse pendant qu'elles cuisent ; étant cuites d'une belle couleur dorée, on les sert avec un peu de jus & du verjus.

Rognon de Bœuf à la Bourgeoise.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se radornisse. Hors-d'œuvre.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise avec une sauce piquante, ou une sauce à l'échalotte.

Usage de la graisse de Bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue Entrée.

d'entrée de bœuf, vous la coupez pa morceaux ; faites-la blanchir & cuir avec bon bouillon, un bouquet garni peu de sel: il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettrez oignons, carottes, panets, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement. Quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse ; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table ; dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu si la sauce est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait pas trop de sel ; passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume ; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'un sort de légume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légume, & mettre à la place différentes sauces, mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, *page* 54.

Queue de Bœuf en Matelotte.

Prenez une queue de Bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante ; retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, ſans aucun aſſaiſonnement: lorſqu'elle ſera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de la queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau; mettez un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, un peu de thim, du beſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre ; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que la queue & les oignons ſoient cuits: ayez ſoin de bien dégraiſſer. Mettez dans la ſauce un anchois haché, deux pincées de capres entieres, dreſſez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-deſſus met- Entrée.

tez-y ſept ou huit morceaux de pain coupés, de la groſſeur d'un petit écu, que vous paſſerez au beurre étant prêt à ſervir : arroſez le tout avec la ſauce qui doit être courte. Il faut cinq heures pour la cuiſſon de la queue de bœuf.

Queue de Bœuf à la Sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre. Coupez une queue de bœuf en trois morceaux : vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf ; quand elle eſt cuite, vous la mettez refroidir, enſuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain ; faites griller de belle couleur en l'arroſant du reſtant de ſa marinade pendant qu'elle eſt ſur le feu. Servez ſans ſauce.

Culotte de Bœuf de pluſieurs façons.

Groſſe Entrée. La culotte eſt la piece la plus eſtimée du bœuf, elle ſert à faire d'excellens potages, & fait honneur ſur une table

pour une piece de milieu : elle ſe ſert au naturel ſortant de la marmite, ou quand elle eſt bien eſſuyée de ſa graiſſe & bouillon, vous y pouvez mettre deſſus une bonne ſauce faite avec du coulis, perſil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & aſſaiſonné de bon goût : d'autres la ſervent encore garnie de petits pâtés. Voilà les façons les plus communes, celles qui ſont les plus recherchées & les moins pratiquées, ſont celles qui ſuivent.

* *Piece de Bœuf au naturel.*

On prend de la culotte ou poitrine, cuite à l'ordinaire. Pour lui donner plus de goût, on la fait bouillir une heure avant de la ſervir, dans une petite braiſe ; ou au défaut de braiſe on la met dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un peu de bouillon, ſuffiſamment de ſel, un peu de baſilic & laurier : bien égoutté, on la ſert avec du perſil verd autour. Groſſe Entrée.

* *Piece de Bœuf au four.*

Lorſqu'elle eſt cuite dans la marmitte comme au naturel, on la retire pour l'égoutter, & dreſſer ſur le plat Groſſe Entrée.

qu'elle doit être ſervie, on met ſur tout le deſſus une ſauce auſſi épaiſſe qu'une bouillie faite avec beaucoup de bon beurre, de la farine, du jus, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés ſur le feu; on panne tout le deſſus avec de la mie de pain que l'on arroſe encore de beurre; on la met au four, juſqu'à ce qu'il ſe forme une croûte bien dorée: en ſervant le plat, bien eſſuyé & égoutté de ſa graiſſe, on y met une bonne ſauce.

Culotte de Bœuf à la braiſe aux oignons d'Hollande.

Groſſe Entrée. Vous prenez une belle culotte, que vous déſoſſez; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, ſel, poivre: quand elle eſt cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouge. Quand la piece de bœuf eſt cuite, retirez-la pour la bien eſſuyer de ſa graiſſe; dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, & les oi-

gnons autour, & ſervez deſſus une bonne ſauce de belle couleur : *en la faiſant cuire de cette façon à la braiſe*, vous la pouvez diverſifier de différens ragoûts ou différentes ſauces, ſuivant le goût du Maître.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Gros Entremets froid.

Déſoſſez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres ; coupez une livre de lard en lardons que vous manniez avec de fines épices & du ſel fin, lardez-en par tout la piece de bœuf ſans toucher au-deſſus qui eſt couvërt ; enſuite vous prenez un demi-quarteron de ſalpêtre pulvériſé, & en frottez la chair pour la rendre rouge. Mettez la culotte dans une terrine avec une once de géniéve un peu concaſſé, trois feuilles de laurier, un peu de thim & baſilic, une livre de ſel ; couvrez la terrine, & y laiſſez la viande pendant huit jours. Lorſqu'elle a pris ſel, lavez-la avec de l'eau chaude ; mettez quelques bardes de lard ſur le deſſus de la culotte du côté qu'elle eſt couverte de graiſſe ; enveloppez-la d'un torchon blanc & ficelez ; faites-la cuire à pe-

tit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thim, quatre ou cinq clous de gérofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule. Quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide: vous pouvez faire la même chose avec un aloyeau.

Culotte de Bœuf à l'Angloise.

Grosse Entrée. Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos. Prenez ce que vous voulez, & le ficelez; mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carotes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de gérofle, une feuille de laurier, thim, basilic; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre: faites cuire à petit feu & court-bouillon, à moitié de la

la cuiſſon, vous y mettez des petits choux préparés de cette façon : Prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faite blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure ; retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez fort ſans caſſer les feuilles : enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau, ou d'autre farce de viande : mettez trois ou quatre feuilles à meſure que vous y avez mis de la farce l'une ſur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf ; ficelez-les, & les mettez cuire avec le bœuf. La cuiſſon faite, égoutez le tout & l'eſſuyez de ſa graiſſe ; dreſſez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant de hors le côté coupé. Pour faire la ſauce, vous prendrez un peu de la cuiſſon que vous paſſerez au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce. Servez ſur la viande & les choux.

Culotte de Bœuf au four.

Grosse Entrée. Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos; désossez-la, si vous voulez, & la lardez avec du gros lard. Assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec une chopine de vin blanc; couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la pâte; faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servez avec sa sauce bien dégraissée. Vous faites cuire de cette façon un aloïeau.

Usage de la tranche de Bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages. L'on fait aussi, avec des pâtés à la ciboulette, & sert à garnir des braises.

Bœuf à la Royale, ou à la Mode.

Entrée ou Entremets froid. Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu, dans son jus; à la moitié de la cuisson vous y mettrez une cuillerée à bouche d'eau-de-vie: quand il est cuit & courte sauce, vous le

fervirez chaud ou froid. Pour le mieux, faites le cuire dans un vaiſſeau de terre bien couvert & juſte à ſa grandeur.

Sauciſſons de la tranche de Bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé; large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts; coupez-le en deux en le laiſſant dans ſa même largeur: battez-le pour l'applatir encore, enſuite vous rafraîchiſſez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux. Servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graiſſe de bœuf, perſile, ciboule, champignons, deux échalottes, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon: ficelez-les, & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur, avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre, un oignon piqué de deux clous de gérofle, une carotte, un panais. Faites cuire à petit feu, enſuite vous paſſez la cuiſſon au tamis & la dégraiſ-

Entrée ou Entremets froid.

ſerez : faites-la réduire au point d'une ſauce ſans être de haut goût. Servez-la ſur les ſauciſſons ; vous pouvez encore les ſervir avec tel ragoût de légumes que vous jugez à propos. Si vous voulez les ſervir froids pour entremets, faites réduire la ſauce en la laiſſant bouillir avec les ſauciſſons, juſqu'à ce qu'il ne reſte preſque que de la graiſſe : laiſſez refroidir avec ce qui reſte, & les ſervez ſur une ſerviette.

Uſage de la Piece ronde.

Elle peut ſervir au même uſage que la tranche.

Uſage du Gîte à la noix.

Il ſert au même uſage que la tranche de bœuf. *Voyez ci-devant tranche de Bœuf.*

Uſage de la moëlle de Bœuf.

Elle ſert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes & crême à la moëlle, à nourrir des cardons & d'autres légumes.

Aloïeau de pluſieurs façons.

Groſſe Entrée. L'on le met communément, quand il eſt tendre, cuire à la broche, il ſe-

ſert dans ſon jus ; ou, ſi vous voulez pour mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces. Mettez-le dans une caſſerole avec une ſauce faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis. Quand vous avez dégraiſſé la ſauce & aſſaiſonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloïeau ; faites chauffer ſans qu'il bouille, & ſervez ſur l'aloïeau.

Vous pouvez encore ſervir ce même filet avec pluſieurs légumes, comme concombres, céleri, chicorée, cardes; il ſe ſert auſſi en fricandeau à la braiſe, comme la culotte à la braiſe, qui eſt expliquée ci-devant, même ſauce, même ragoût. Entrée.

Uſage du Trumeau & des Charbonnées.

Les charbonnées, quand elles ſont tendres, ſe peuvent mettre ſur le gril, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, huile fine & panné avec de la mie de pain : pour le mieux faites-les cuire à la braiſe, que vous faites comme pour la langue de

bœuf, *page* 58, & ſervez deſſus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles ſervent auſſi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'eſt bon qu'à faire du bouillon pour les perſonnes en ſanté.

Charbonnée de Bœuf en papillottes.

Entrée. Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement, mettez la cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de ſel, & de poivre: quand elle ſera cuite, faites réduire la ſauce, qu'elle s'attache toute après la côte; enſuite vous la metterez mariner avec de l'huile ou du beurre, perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de baſilic en poudre: mettez-la côte dans une feuille de papier blanc avec toute ſa marinade, pliez le papier comme une papillote, graiſſez-la en dehors, & la mettez ſur le gril avec une feuille de papier deſſous auſſi graiſſée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Uſage de la poitrine de Bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine

ſont les pieces les plus eſtimées après la culotte pour ſervir ſur une table ; elles ſe peuvent accommoder de la même façon que la culotte. *Voyez ci-devant culotte de Bœuf.*

Tendrons de Bœuf à l'Allemande.

Preñez deux ou trois livres de poi- Entrée.
trine de bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux ; faites les blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Faites auſſi blanchir un bon quart-d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thim, baſilic : une heure après vous y mettez le chou coupé en trois morceaux bien preſſé & ficelé avec quatre gros oignons entiers, & lorſque le tout ſera preſque cuit, vous mettrez quatre ſauciſſes, un peu de ſel, & gros poivre : achevez de faire cuire, qu'il reſte peu de ſauce. Mettez égoutter la viande & les légumes, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge ; dreſſez le bœuf dans le milieu

du plat, les choux & les oignons autour, les ſauciſſes par deſſus ; paſſez la ſauce au tamis, & la dégraiſſez. Servez ſur le ragoût. Il faut cinq ou ſix heures pour la cuiſſon des tendrons de bœuf.

Bœuf en Miroton.

Hors-d'œuvre. Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite ; ſi vous en avez de la veille, il ſera auſſi bon ; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, perſil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; arrangez deſſus vos morceaux de tranches de bœuf, & les aſſaiſonnez par deſſus comme vous avez fait deſſous, couvrez votre plat, & le mettez bouillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & ſervez à courte-ſauce.

Bœuf au four.

Entrée, ou Entremets froid. Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf, que vous hachez avec la moitié moins de graiſſe de bœuf, enſuite mettez la viande dans

une caſſerole avec du lard maigre coupé en petits dez, perſil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, un poiçon d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œuf; mêlez bien le tout enſemble, foncez une caſſerole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard, mettez-y la viande deſſus bien ſerrée, couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures. Si vous le ſervez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraiſſerez la ſauce: pour entremets, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon.

Hachis de Bœuf.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons, & les mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits. Mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée; mouillez avez du bouillon, un demi-verre de

Hors-d'œuvre.

vin, sel, gros poivre; laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sauce; mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

Les parties du Mouton, qui sont les plus en usage dans la cuisine, sont:

Le gigot,
Le carré,
L'épaule,
Le colet, ou bout seigneux,
Les rôts de biffe,
La poitrine,
Le filet,
La Langue,
Les rognons,
Les rognons extérieurs appellés animelles,
Les pieds,
La queue.

Rôt de biffe de plusieurs façons.

Grosse Entrée. Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour

piece de milieu *Il se met aussi à la sainte Menehoult :* (pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf) *pag.* 55. Quand il est cuit, vous le pannez & lui faites prendre couleur au four, & servez dessous une bonne sauce ; vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de Mouton à la Périgord.

Le gigot de Mouton, qui fait une partie du rôt de biffe, se prépare aussi de la même façon, & se diversifie davantage, *comme à la Périgord ;* pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons ; vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché. Lardez par tout votre gigot de vos truffes & lard ; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne Entrée.

point l'air, faites-le cuire cinq heures, à petit feu dans une caſſerole, dans ſon jus enveloppé de tranches de veau & de lard. Quand il eſt cuit, dégraiſſez la ſauce où il a cuit; ajoutez-y une cuillerée de coulis & ſervez.

Gigot de Mouton aux légumes glacées.

Entrée. Prenez un gigot mortifié que vous parez de ſa graiſſe & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon. Prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, ſix gros oignons, trois pieds de céleri, ſix navets; faites blanchir le tout enſemble un demi-quart-d'heure, retirez-le enſuite dans l'eau fraîche, preſſez-le tout pour qu'il ne reſte point d'eau. Ficelez le chou & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, aſſaiſonnez le gigot & y mettez très-peu de ſel. Quand le tout eſt cuit, retirez le gigot & les légumes ſur un plat, eſſuyez la graiſſe qui reſte après avec un linge blanc; dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, les légumes autour: vous prenez enſuite le bouillon

qui a ſervi à cuire votre gigot, dégraiſſez-le & le paſſez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées, c'eſt ce qui fait votre glace. Mettez-la légérement ſur le gigot & les légumes pour les glacer également; enſuite vous mettrez un coulis clair dans la caſſerole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reſte: paſſez cette ſauce au tamis pour être plus clair, aſſaiſonnez-la d'un bon goût, & ſervez ſur les légumes ſans toucher à la glace.

Gigot de Mouton à la perſillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez, faites-le cuire cinq heures avec du bouillon, très-peu de ſel, mettez-y un bouquet garni. Quand le gigot eſt cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraiſſé, juſqu'à ce qu'il ſoit en glace, remettez enſuite le gigot dans la même caſſerole, pour qu'il prenne toute la ſubſtance de la viande: ayez ſoin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reſte plus de ſauce dans la caſſerole, dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, mettez dans la Entrée.

casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste. Vous avez tout prêt une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très-fin, mettez le persil dans votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût : servez-la dessus le gigot.

Gigot de Mouton à la poële.

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-en quatre morceaux en tranches, dans toute sa grandeur, de l'épaisseur de deux doigts, lardez-les avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, poivre ; foncez une casserole de quelques bardes de lards, tranches d'oignons, mettez-les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus. A la moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand ils seront cuits, vous dégraisserez la sauce : si vous avez du coulis vous y en mettrez un peu, & servirez à courte sauce.

Gigot de Mouton à la Génoiſe.

Ayez un bon gigot de mouton mor- Entrée.
tifié, levez-en la peau ſans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braiſe ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'eſtragon blanchi, du lard, le tout aſſaiſonné légérement, & quelques filets d'anchois. Remettez la peau par deſſus, de façon qu'il n'y paroiſſe point; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne ſe retire en cuiſant; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire: ſervez avec une ſauce ou vous mettrez un peu d'échalotte.

Gigot de Mouton à l'eau.

Appropriez le manche d'un gigot Entrée.
en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long; lardez la chair, ſi vous le voulez, avec du lard & quelques filets d'anchois; ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſſon: ficelez-le, & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau

& autant de bouillon; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois échalottes, deux clous de girofles, deux oignons, une carotte & un panais. Quand le gigot ſera cuit, paſſez le bouillon dans un tamis, & le dégraiſſez; mettez-le ſur le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace comme un fricandeau; mettez cette glace par deſſus le gigot; après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qui reſte; ſi vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon : vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſé au tamis.

Gigot à l'Angloiſe.

Entrée. Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot; lardez le tout en travers avec du gros lard; ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim,

basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, mettez-le égoutter & l'essuyer de sa graisse avec un linge : servez-le avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole un verre de bouillon & presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin; faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux Choux-fleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent. Après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous aurez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettrez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel. Lorsqu'ils seront cuits & bien égoutés, vous les arrangerez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu : en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre. Entrée.

Gigot aux Choux-fleurs glacés de Parmesan.

Entrée. Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que le précédent, à cette différence qu'il faut moins de sel. Le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que la précédente, couvrez la sauce avec du Parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du Parmesan. Mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant de servir, essuyez les bords du plat, & égoutez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce.

Gigot aux Cornichons.

Entrée. Mettez cuire un gigot de Mouton dans une marmite juste à sa grandeur, avec un peu de bouillon, ou de l'eau, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons,

leux carotes, un panais, sel, poivre. Quand il est cuit passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites-la réduire en glace, mettez-la par tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettrez dans une sauce liée.

* *Gigot de Mouton à la Servante.*

L'on prend un gigot rond : après avoir un peu coupé le joint du manche pour le courber, on le met cuire dans une marmite ou terrine juste à sa grandeur, avec un demi-septier d'eau, un bouquet de persil, ciboule, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de basilics ; cuit à petit feu, la sauce courte & dégraissée, on y met gros comme une noix de beurre, que l'on a manié avec de la farine ; un jaune d'œuf dur haché, des capres entieres : on fait lier cette sauce sur le feu pour la servir dessous le gigot. Entrée.

* Gigot de Mouton en Grenadin.

Entrée. On coupe le gigot par morceaux de la groſſeur d'une brioche d'un ſol ; on pique de lard fin tout le deſſus, pour les faire cuire comme des fricandeaux, après qu'ils ſont bien glacés : on ſert ces grenadins avec un ragoût fait de ris de Veau, champignons & culs d'artichaux que l'on entremêle avec les grenadins, en prenant garde de mettre de la ſauce ſur les fricandeaux. On trouvera la façon de faire ce ragoût, à l'article des ragoûts. Pour donner plus de corps à celui-ci, on détache avec une cuillier & une cuillerée de bouillon tout ce qui eſt attaché à la caſſerole où l'on a glacé les grenadins pour le mettre dans le ragoût.

* Gigot de Mouton à la Sainte Menehoult.

Entrée. On larde un gigot avec du gros lard, perſil, ciboule, échalotte, un peu de baſilic, le tout haché, ſel, poivre ; on le fait cuire à petit feu avec un verre d'eau : la cuiſſon faite, on prend le gras de la ſauce & un peu de bouillon ; l'on y ajoute gros comme une

noix de beurre, beaucoup manié de farine, deux jaunes d'œufs crus; on fait lier cette ſauce ſur le feu, bien épaiſſe. On l'étend ſur tout le deſſus du gigot, que l'on panne avec de la mie de pain; on l'arroſe enſuite légérement avec du beurre chaud ou de la graiſſe, pour lui faire prendre au four, au-deſſous un couvercle de tourtiere, une belle couleur dorée : on le ſert avec ſa ſauce, que l'on met dans le plat ſans mouiller le deſſus du gigot.

* *Gigot de Mouton à la Martine.*

On le larde de gros lard, enſuite on le fait mariner vingt-quatre heures avec de l'huile, perſil, ciboule, échalottes, une demie feuille de laurier, un peu de baſilic, le tout ſans être haché, ſel, poivre; on le fait cuire à petit feu avec un demi-ſeptier de vin blanc, & ſa marinade; la cuiſſon faite, la ſauce bien dégraiſſée & paſſée au tamis, on y ajoute un peu de coulis, on la fait réduire ſur le feu, ſi elle eſt trop longue pour la ſervir ſur le gigot. Au défaut de coulis, l'on peut y mettre de la chapelure de pain bien fine pour lier la ſauce. Entrée.

Gigot à la Régence.

Entrée, ou Entremets froids. Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, laidez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées; faites-les cuire de la même façon que le Bœuf à la Royale, que vous trouverez *pag.* 74. Vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la Royale.

Entrée. Faites cuire un gigot de mouton à la braise, de la même façon que celui aux choux fleurs, & servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût vous faites dégorger dans de l'eau tiéde un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dez. Après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettez une pincée

de farine ; mouillez après moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire à très-petit feu ; assaisonnez de sel, gros poivre ; la cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi-quart-d'heure dans le ragoût ; ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre : servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus. Pour les petits œufs, comme on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon. Faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf cru. Lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine ; roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux. Roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un

peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette. Vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant ; retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égouter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée ; & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Entrée. Il se sert en désossant le gigot, à la réserve du manche ; ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon. Coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, en dez ; assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules hachées, thim, laurier, basilic en poudre ; maniez le tout ensemble & le faites entrer par tout dans le gigot. Ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais ; faites-le cuire à petit feu bien étouffé, pendant

pendant cinq heures. Lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce & la passez au tamis ; faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue : ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultanne.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble ; ajoutez-y persil ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre ; faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce ; faites-le cuire à la broche enveloppé de papier : lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demie feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit reduite à moitié : passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, Entrée.

& une pincée de perſil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine : faites lier ſur le feu, & ſervez le gigot.

Gigot panaché.

Entrée. Lardez-le par tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons ; ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboule, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic. Faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, enſuite vous paſſez une partie de ſa ſauce au tamis. Dégraiſſez-la, & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, perſil blanchi ; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur le gigot.

Du Carré de Mouton.

Côtelettes de Mouton grillées.

Coupez un carré de Mouton en côtelettes un peu épaisses, coupez un peu le bout des côtes pour qu'elles ne soient pas si longues, parez le bout & trempez les côtelettes dans du beurre frais fondu, ou de la bonne huile; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites tenir après les côtelettes le plus d'assaisonnement que vous pourrez, & les pannez de mie de pain fine. Faites-les cuire à petit feu sur le gril; en cuisant vous les arroserez avec le réstant de l'assaisonnement pour qu'elles ne soient pas seches, & qu'elles soient d'une belle couleur dorée : vous les servez sans sauce, ou bien avec un jus clair où il y a un peu de verjus, sel; gros poivre. Entrée

Carré de Mouton en terrine, à l'Angloise, aux lentilles.

Il faut le couper en côtelettes. Faites-les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Entrée

Reine avec du bouillon. Quand elles ſont cuites, paſſez-les en purée, & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs aſſaiſonnemens : ſi le coulis ſe trouve trop clair, faites-le réduire ſur le feu. Vous prenez après une terrine propre à ſervir ſur table, & qui ſouffre le feu ; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie pain grillée d'un côté ; mettez enſuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez dedans le reſte du coulis.

Côtelettes de Mouton en robbe de chambre.

ntrée. Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de ſel, un bouquet garni. Quand elles ſont cuites, dégraiſſez le bouillon & le paſſez au tamis ; faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre réfroidir. Prenez de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, ſel, poivre,

perſil, ciboule, champignons, le tout haché; & mouillez la farce avec de la crême. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les ſur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles ſont de belle couleur, mettez-les égouter de leur graiſſe, &, ſervez deſſous une bonne ſauce claire.

* *Carré de Mouton aux Epinars.*

Coupez les os qui ſont au-deſſous du filet, en laiſſant tenir tout le filet après les côtes, enſuite on met le carré dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, un peu de baſilic, très-peu de ſel, la cuiſſon faite, le fond de la ſauce dégraiſſée, on la laiſſe réduire juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'une crême double, & on l'étend ſur tout le deſſus du carré. L'on a un ragoût d'épinars, fait ainſi, cuit cinq ou ſix bouillons dans de l'eau, bien preſſé & un peu haché, on les paſſe ſur le feu avec du beurre, une bonne pincée de farine mouillée avec peu de bouillon, & du jus aſſaiſonné de Entrée

ſel ; on les laiſſe cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce : après que l'on a glacé le carré, on met les épinars dans la caſſerole où il a cuit, pour y faire deux bouillons en les remuant, pour qu'il prenne la conſiſtance de ce qui eſt reſté de la ſauce : on les ſert deſſous le carré.

Côtelettes de Mouton au Baſilic.

ntrée. Prenez un quarré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robbe-de-chambre, & les finiſſez de même, à cette difference près que vous y mettrez du baſilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême. Quand elles ſeront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les ſervez garnies de perſil frit, dreſſez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Carré de Mouton au perſil.

.trée. Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur les filets ; piquez tout le carré avec du perſil en branches & bien

verd ; faites-le cuire à la broche. Lorſque le perſil eſt bien ſec, vous avez du ſain-doux chaud, & l'arroſez avec : vous continuez de l'arroſer de tems en tems juſqu'à ce que le carré ſoit cuit. Mettez un peu de jus dans une caſſerole avec quelques échalottes hachées, ſel, gros poivre ; faites chauffer & ſervez deſſous le carré.

Carré de Mouton à la Conti.

Entrée. Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur le filet ; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés ; coupez-les en lardons, & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, perſil, ciboules hachés, une demie-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles d'eſtragon auſſi hachées ; lardez tout le filet avec le lard & les anchois ; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une caſſerole ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorſqu'il eſt cuit, dégraiſſez la ſauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié

avec une pincée de farine, faites lier la ſauce ſur le feu, & la ſervez ſur le carré.

Côtelettes de Mouton à la purée de navets.

Entrée. Ayez huit ou douze navets, ſuivant leur groſſeur, qu'ils ſoient tendres. Après les avoir ratiſſés & lavés, coupez-les en petits morceaux; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Quand ils ſeront égoutés, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, & les paſſez ſur le feu en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, ſel, poivre, deux échalottes hachées. Mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les navets ſoient en marmelade épaiſſe: vous les paſſez au travers d'une paſſoire. Pendant qu'ils cuiſent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du ſel, poivre, un peu de graiſſe du derriere de la marmite ou un peu d'huile: faites-les griller en arroſant avec le reſtant de la marinade: ſervez ſur la purée des navets.

Côtelettes de Mouton à la Mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pourqu'elles ſoient un peu courtes & épaiſſes ; mettez-les dans une caſſerole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu riſſolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu. Une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſariette & du perſil haché, peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre. Lorſque les côtelettes ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauce, dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racines & lard ſur les côtelettes. Entrée.

Côtelettes de Mouton à la pluche verte.

Préparez les côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, Entrée.

deux gouſſes d'ail, deux échalottes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux clous de girofle, une demie-feuille de laurier, un peu de thim & baſilic; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauce, & que les côtelettes ſoient cuites, alors vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez: remettez-la ſur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine; mettez-y auſſi une bonne pincée de perſil blanchi à l'eau bouillante bien preſſé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-là juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche: ſervez ſur les côtelettes.

Haricot de Mouton.

Entrée. Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois; il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts, & un peu

plus long ; faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuilliere à bouche de farine ; faites-le rouſſir ſur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillier juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur de canelle bien foncée ; enſuite vous y mettez la viande & la paſſez cinq ou ſix tours ſur le feu en la retournant de tems en tems ; après vous y mettez du bouillon. Si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau chaude : mettez-en peu à la fois, pour que le roux ſe puiſſe bien délayer en remuant toujours avec la cuillier juſqu'à ce que vous ayez mis le tout ; aſſaiſonnez votre viande avec du ſel & du poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail, faites cuire à petit feu : à moitié de la cuiſſon panchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus ; ôtez-la avec une cuillier, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez. Ayez des navets bien ratiſſés & lavés, que vous coupez par morceaux ; mettez-les dans la viande, faites-les cuire enſemble. Les navets & la viande étant

cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste. Si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop liée; c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par dessus arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de Mouton distingué.

Entrée. Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte; coupez-les très-courtes, & les parez proprement; applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, peu de thim & basilic; deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre. Ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche; mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer,

peu de sel, gros poivre : lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis. Vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets : ayez soin que le ragoût n'ait pas trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce : dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

Carré & Gigot de Mouton aux Concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'est-à-dire de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes ; piquez le dessus du filet avec du lard fin : vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune. Prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez ; faites les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel ; ensuite vous les presserez avec vos mains Entrée.

bien lavées pour en faire ſortir toute l'eau, & les mettrez à meſure dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon : paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent avec une cuillier juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer, vous y mettrez enſuite un pincée de farine, & les mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorerez davantage en les paſſant. Faites-les cuire à petit feu, & les dégraiſſez; quand elles ſont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & ſi vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini, vous le ſervirez deſſous le carré de mouton. Si vous voulez ſervir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous couperez les concombres en tranches bien minces, & les ferez mariner & cuire de la même façon que ci-deſſus. Le ragoût étant fini, de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a deſſervi de la table; coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût ſans le

faire bouillir : vous faites la même chose avec les reſtes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes ſortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de Mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, ſuivant qu'ils ſont gros ; paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant ſouvent avec une cuillier juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à forfait. Coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de ſel, & du gros poivre. Lorſqu'elles ſont cuites, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat : égoutez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher tout ce qui tient après. Paſſez cette petite ſauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier ſur le feu ſans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent. Vous prenez de la crépine Entrée.

que vous avez mis dans l'eau ; preſſez la bien pour la couper en autant d morceaux que vous avez de côtelettes mettez ſur chaque morceau de crépin une côtelette avec de l'oignon tout au tour de la côtelette ; enveloppez le tou avec la crépine, & ſoudez-en tous le bords avec de l'œuf battu, & les trem pez enſuite par tout dans l'œuf batt pour les panner de mie de pain. Arran gez-les ſur un plat qui aille au feu, ar roſez tout le deſſus avec de la bonn graiſſe ou de l'huile d'olive, mettez-le au four ou deſſous un couvercle d tourtiere, juſqu'à ce qu'elles ayent pri une belle couleur dorée, retirez-le ſur un linge pour les égouter de leu graiſſe : ſervez avec une ſauce de cett façon ; mettez dans une caſſerole u demi-verre de vin blanc, autant d bouillon, un peu de jus, ſel, gros poi vre ; faites la bouillir & réduire à moi tié ; ſervez deſſous les côtelettes.

Côtelettes de Mouton à la poële.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié coupez-le par côtes, & les mettez dan une caſſerole avec un morceau de bo

eurre. Passez-les sur un petit feu en les etournant de tems en tems jusqu'à ce u'elles soient tout-à-fait cuites; reti-ez-les de la casserole pour les égouter e leur graisse ; vous laisserez environ ne demi-cuillerée à bouche de graisse ans la même casserole, & y mettrez vec un verre de bouillon de l'écha-otte hachée, sel, gros poivre; faites ouillir pour détacher ce qui tient rès la casserole, ensuite vous y met-ez les côtelettes avec trois jaunes œufs, faites lier sur le feu sans bouil-: en servant mettez-y un peu de mus-de avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de Mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en cô- Entrée.
lettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du urre, persil, ciboule, deux échalot-, le tout haché; passez les sur le feu les mouillez avec du bouillon, assai-nez de sel, gros poivre, faites-les ire à petit feu: lorsqu'elles sont cui-, dégraissez la sauce & y mettez un de coulis pour la lier. Prenez le t que vous devez servir, mettez-y

par-tout dans le fond de l'épaisseu
d'un petit écu, un petit gratin fait d
cette façon : prenez une poignée d
mie de pain passée à la passoire, qu
vous mêlez avec gros comme la moiti
d'un œuf de bon beurre, trois jaune
d'œufs, un peu de persil, ciboule ha-
chés très-fin, peu de sel : mettez votr
plat sur de la cendre chaude jusqu'à c
que votre gratin soit bien attaché aprè
le plat; égoutez-en le beurre qu'il y
de trop, & servez dessus votre ragoû
de côtelettes : vous pouvez servir d
cette façon plusieurs sortes de ragoûts

Carré ou côtelettes de Mouton à la ravigotte.

Entrée. Laissez votre carré entier si vous l
jugez à propos, sinon vous le couperez
en côtelettes : la façon est toujours l
même. Mettez-les dans une casserol
avec un peu de beurre, passez-les sur l
feu & y mettez une pincée de farine
mouillez-la avec du bouillon, mettez
y un bouquet de persil, ciboule, un
demie gousse d'ail, deux cloux de gi-
rofle, faites cuire à petit feu. Lorsqu'i
est dégraissé, prenez de la même sauc

: vous mettez ſur une aſſiette ; dé-
ez avec trois jaunes d'œufs & des
bes à ravigotte ; mettez cette liaiſon
ıs la caſſerole où eſt le carré ou cô-
ttes, faites-les lier ſur le feu ſans
il bouille, dreſſez votre viande dans
lat que vous devez ſervir, & la ſau-
ar deſſus. Les herbes à ravigotte
t toutes de fournitures de ſalade,
nme cerfeuil, eſtragon, pimpre-
le, creſſon à la noix, civette : vous
nettez de chacune ſuivant leur for-
Il n'en faut en tout qu'une demi-
gnée que vous faites bouillir un
ni quart-d'heure dans de l'eau ; re-
z-les à l'eau fraîche, preſſez-les
n dans vos mains, & les pilez très-
avant de les mettre dans la liaiſon.

Epaule de Mouton en ballon.

Déſoſſez-la & l'arrondiſſez ; faites-
enir à force de ficelle. Vous la met-
après cuire dans une bonne braiſe,
nme la langue de bœuf, *page* 58.
n aſſaiſonnée. Quand elle eſt cuite
bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez-
vec le même ragoût que vous ſervez
gigot & carré.

Epaule de Mouton à la Turque

Entrée. Mettez cuire pendant quatre heu
une épaule de mouton avec du bo
lon, un bouquet de perſil, ciboule,
gouſſe d'ail, deux cloux de girof
une feuille de laurier, thim, baſil
deux oignons, quelques racines,
peu de ſel & poivre. Quand elle
cuite, prenez un quarteron de ris
vous lavez & mettez cuire avec le bou
lon de la cuiſſon de l'épaule que vo
paſſez au tamis ſans le dégraiſſ
Quand le ris eſt cuit & bien épai
mettez l'épaule ſur le plat que vo
devez ſervir ; coupez-la dans deux
trois endroits pour y faire entrer
ris ; couvrez tout le deſſus de l'épau
avec du ris, & ſur le ris vous y mettr
du fromage de gruiere rapé. Fai
prendre couleur deſſous un couver
de tourtiere avec un bon feu deſſu
ſervez avec une ſauce d'un coulis cla

Epaule de Mouton au four.

Entrée. Lardez, ſi vous voulez, une épa
de mouton avec du petit lard, met
dans le fond d'une terrine proportio
née à la grandeur de l'épaule, deux

oignons en tranches, un panais
ne carotte coupés en zeſtes, une
ſe d'ail, deux cloux de girofle,
demi-feuille de laurier & quelques
les de baſilic, environ un bon
i-ſeptier d'eau, ou de bouillon
le mieux, ſel, poivre. Si l'épaule
ardée de petit lard, vous y mettrez
ns de ſel; mettez l'épaule deſſus,
faite cuire au four. Quand elle
cuite, vous en paſſerez la ſauce au
is, & en preſſerez fort les légumes
qu'elle faſſe une petite purée
e pour lier la ſauce; dégraiſſez
ſauce, & la ſervez deſſus l'épaule.

ule de mouton à la ſainte Menehoult.

aites cuire une épaule de mouton Entrée.
un peu de bouillon, un bouquet
erſil, ciboule, une gouſſe d'ail,
cloux de girofle, une feuille de
er, thim, baſilic, oignons, raci-
ſel, poivre. Quand elle eſt cuite
l'ôtez de ſa cuiſſon & l'égoutez;
ez-la ſur le plat que vous devez ſer-
mettez deſſus une ſauce bien liée,
vous faites en prenant deux cuil-
s de coulis que vous mettrez dans

une casserole avec un morceau de b
re manié de farine, trois jaunes d'o
faites-la lier sur le feu, & la ve
dessus l'épaule; pannez-la de mi
pain; arrosez doucement la mi
pain avec du dégraissis de la cuisso
l'épaule; faites prendre couleur des
un couvercle de tourtiere avec un
de feu dessus, ensuite vous égoutt
la graisse qui est dans le plat. Essu
les bords & servez dessous une s
claire à l'échalotte, ou simplemen
peu de jus avec du sel & gros poi
Si vous n'avez point de coulis pou
sauce que vous mettez sur l'épau
prenez de la cuisson que vous dég
serez, & mettez un peu plus de fa
avec le beurre.

Epaule de mouton à la Roussie.

Entrée. Ayez deux poignées de persil
branche, sans ôter les queues & l
verd; piquez-en tout le dessus de
paule, qu'elle soit bien couverte; r
tez-la à la broche. Quand le persil
échauffé, vous avez du sain-doux ch
que vous versez légerement sur le
sil avec une cuillier, & en mettez

ems en tems jusqu'à ce que l'épaule oit cuite. Pour la servir, vous hache-ez deux échalottes que vous mettrez lans un peu de jus avec sel, gros poi-vre : faites chauffer, dressez la sauce lessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalottes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche ; levez-en toute la chair sans toucher à la peau & à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere. Prenez la chair que vous avez enlevé, hachez-la très-fine, & la mettez avec l'oignon; faites chauffer sans bouillir, assaison- Entrée.

nez de sel, gros poivre, arrosez le d
sus de l'épaule avec de la graisse ou
beurre, pannez avec de la mie de pai
faites-lui prendre une belle coule
dorée dessous un couvercle de tourtie
avec du feu dessus : dressez le hach
dans le plat, & le cachez avec l'épaul

Epaule de mouton à l'eau.

Entrée. Laissez-la dans son naturel : apr
lui avoir cassé les os, faites-la cui
avec du bouillon & un bouquet garn
Quand elle est cuite, dégraissez
bouillon & le faites réduire en glace
remettez dedans l'épaule pour la gla
cer ; mettez après un peu de couli
clair pour détacher ce qui reste à
casserole, & servez cette sauce de
sous, l'épaule.

Epaules de mouton de plusieurs façon

Entrée. *Elle se sert cuite* à la broche ave
sauce à la ciboulette, à l'échalote, ra
goût de chicorée, ragoût de laitue
Voyez au Chap. des ragoûts, Tom. I

Epaule de mouton en croustade.

Entrée. Cassez-en les os par dessous avec l
dos du couperet, faites la cuire ave
d

du bouilon un bouquet garni, très-peu de sel. Qand elle est cuite, retirez l'épaule de sa cuisson pour en dégraisser la sauce; faites-la réduire en glace, & glacez avec, tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir. Mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste; mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez. Vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere, & la couvrez par tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe-de-chambre, *page* 100. Vous pannez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four; ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

Saucisson d'une épaule de mouton.

Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous Entrée.

pourrez, mettez deſſus une farce de godiveau de l'épaiſſeur d'un petit écu, & ſur cette farce arrangez deſſus des cornichons & du jambon coupés en filets : remettez un peu de farce deſſus ſeulement pour les faire tenir ; roulez l'épaule, & l'enveloppez bien ſerrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, oignons, carottes, panais, ſel, poivre. La cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis ; faites-la réduire, ſi elle eſt trop longue ; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier : ſervez ſur l'épaule.

Du bout ſaigneux de mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braiſe faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand il eſt bien cuit, vous le pouvez ſervir avec ragoût de navets, ragoût de concombres, ragoût de céleri, ragoût de paſſe-pierre ou ſauce hachée, ſauce à l'Angloiſe, ſauce à la ravigotte. Quand il eſt fendu, il ſe met dans le pot. Après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du

pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & panné de mie de pain, ſervez deſſous une ſauce au verjus.

Des rognons de mouton, comment les ſervir.

Ils ſe font cuire ſur le gril. Il faut les ouvrir par le milieu & leur paſſer une petite brochette au travers; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, vous mettez deſſous une ſauce à l'échalotte. Hors-d'œuvre.

Les rognons extérieurs appellés animelles ſe ſervent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron: eſſuyez-les après, & les farinez; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout ſaigneux, & ſe fait griller de même. Vous la faites auſſi cuire à la braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez avec un ragoût de navets: l'on en fait auſſi un hauchepot. Hors-d'œuvre.

Voy. queue de bœuf en hauchepot, p. 65.

Du filet de mouton en brezolle.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Vous prenez un filet de mouton entier, que vous parez de tous ſes filandres, & le coupez mince. Mettez-le après dans une caſſerole, lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, ſel, gros poivre, & le faites cuire à la braiſe à très-petit feu. Quand il eſt cuit, vous le dégraiſſez & détachez les filets; ajoutez-y un peu de coulis dans la ſauce, & ſervez.

Filet de mouton en paupiettes.

Entrée.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute ſa largeur; applatiſſez-les, & mettez deſſus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboule, champignons hachés, ſel, poivre, quatre jaunes d'œufs. Roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; quand elles ſont cuites, ſervez deſſous une bonne ſauce.

Vous pouvez auſſi ſervir le filet en

fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatiſſez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il eſt marqué pour les paupiettes. Vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-le cuire à petit feu dans une bonne braiſe, comme la Langue de bœuf, pag. 55. Quand ils ſont cuits, vous les pouvez ſervir en différentes ſauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de ſalpicon. Hors-d'œuvre.

Langue de mouton grillée.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la ſervez communément grillée; pour lors vous ôtez la peau, & la fendez à moitié. Faites-la tremper avec de la graiſſe du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre: pannez-la & la faites griller, & ſervez après avec une ſauce au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux ſi elles ſont groſſes. Hors-d'œuvre.

Langues de mouton en papillottes.

Après qu'elles ſont cuites dans de l'eau & nettoyées de leur peau, faites-les mariner avec ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec de tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc, & frottez d'huile, avec bardes de lard deſſus & deſſous; pliez le papier tout autour pour que rien ne ſorte: faites-les cuire ſur le gril à très-petit feu, & ſervez avec le papier.

Langues de mouton à la Cuiſiniere.

Hors-d'œuvre. Après les avoir fait griller, comme il eſt dit aux langues grillées; mettez dans une caſſerole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, ſel, poivre, muſcade; tournez-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche: ſervez deſſous les langues.

* *Langues de moutons en matelottes.*

Hors-d'œuvre. On prend deux langues, que l'on achete toute cuite chez la tripiere,

après les avoir épluchées & ouvertes en deux, sans séparer les morceaux : on les met dans une casserole avec deux ou trois oignons coupés chacun en quatre, des champignons coupés en deux, du bouillon, un verre de vin blanc, du coulis, & faute de coulis plein une cuilliere à bouche de chapelure fine, sel, gros poivre : on laisse bouillir une bonne demi-heure, jusqu'à ce que l'oignon soit cuit : la sauce assez réduite, l'on y délaie un anchois haché, une bonne pincée de capres entiers : les langues dressées sur le plat garnies de croûtons de pain frit, l'oignon & les champignons autour, on arrose le tout avec la sauce.

Hatelet de langue de mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau ; coupez-les en morceaux carré de même grandeur ; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec du Hors-d'œuvre.

bouillon. Laiſſez bouillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien épaiſſe ; vous y mettrez enſuite deux jaunes d'œufs ; faites lier les œufs avec la ſauce ſur le feu ſans qu'ils bouillent. Mettez enſuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans de petites brochettes de bois ; faites tenir toute la ſauce après, & les pannez de mie de pain ; faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont grillés de belle couleur, ſervez à ſec avec les brochettes.

Langue de mouton à la broche.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du ſel, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carotte & un panais. Quand elles ſont preſque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard. Pour le mieux, ſi vous le voulez, à la place du gros lard, vous piquerez tout le deſſus avec du petit lard ; embrochez-les dans un hatelet, & l'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graiſſez. Quand elles ſe-

ront cuites de belle couleur, ſervez-les avec une ſauce faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu, & ſervez deſſous les langues. Si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites; vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, ſel, poivre, une demi gouſſe d'ail & une échalotte, avant que de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons, que vous coupez en tranches; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y auſſi des champignons, deux échalottes, perſil, ciboule, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout enſemble un demi-quart-d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les Hors-d'œuvre.

fendez en deux ſans les ſéparer ; mettez-les dans la ſauce pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles ayent pris goût & qu'il reſte peu de ſauce : ſervez.

Langues de mouton en cannellon.

Hors-d'œuvre. Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou ſix morceaux d'égale groſſeur & dans leur longueur ; faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, poivre. Faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboule, une échalotte, le tout haché, & un peu de baſilic haché comme en poudre, liés de trois jaunes d'œufs. Mettez égouter les filets de langues de mouton, & les eſſuyez avec un linge ; faites tenir un peu de cette ſauce après chaque morceau de langue, roulez-les enſuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu, & les repannez, faites-les cuire de belle couleur.

* *Sauciſſe de langue de mouton.*

Hors-d'œuv. Une langue ſuffit pour faire pluſieurs ſauciſſes : cuite à l'eau, & enſuite cou-

pée en filet ; on la mettra prendre du goût dans une bonne braiſe : ſi on n'en a point, on la fait bouillir une demi-heure avec du bouillon point dégraiſſé, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalotte, fines herbes ; égoutée & froide, l'on a des morceaux de crépines coupées de la grandeur que l'on a jugé à propos. L'on met deſſus les morceaux de langue, avec un reſte de hachis qui aura été ſervie ſur la table ; on l'enveloppe avec la crepine, que l'on trempe enſuite dans des œufs battus pour les panner de mie de pain, & on les fait frire.

Langues de mouton en ſurtout.

Hors-d'œuvre, ou entremets.

Mettez dans une caſſerole, gros comme un œuf de bon beurre, manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, perſil, ciboule, champignons, échalottes, une demi gouſſe d'ail, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre. Faites lier cette ſauce ſur le feu, & un peu bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau

& froides, coupez-les en filets minces, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de cette ſauce dans le fond, & enſuite un filet de langue ſur la ſauce. Vous continuerez à mettre des filets de langues l'un ſur l'autre, & toujours de la ſauce entre chaque couche : finiſſez par la ſauce. Bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement ; pannez tout le deſſus avec de la mie de pain, & après avoir panné vous arroſerez tout le deſſus avec du bon beurre chaud. Mettez le plat ſur un petit feu pour faire migeoter ; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain. Quand elle ſera d'une belle couleur dorée, panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop : eſſuyez les bords ; & ſervez.

Langues de mouton à la Poële.

Hors-d'œuv. Epluchez trois langues de mouton après les avoir fait cuire à l'eau ; fendez-les par la moitié ſans les ſéparer. Mettez-les dans une caſſerole avec bon bouillon, deux cuillerées de coulis ; ſi

vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon; faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuillere. Cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois, où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis. Après avoir mis votre coulis, vous y mettrez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin; un petit morceau de beurre, sel, gros poivre: faites bouillir pendant une demi heure jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée, ni trop claire.

Langues à la Gascogne.

Hors-d'œuvre.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Arrangez dessus les filets de langues, & les assaisonnez dessus comme dessous. Couvrez tout le dessus

avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par tout des petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues au gratin.

Hors-d'œuv. Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thim, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre. Faites-les bouillir pendant une demi-heure à trés-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboules hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mê

lez le tout enſemble, & mettez votre plat ſur un peu de cendre chaude juſqu'à ce que votre farce ſoit attachée au plat; enſuite vous en égouterez le beurre; eſſuyez les bords du plat, ſervez deſſus les langues avec leur ſauce.

Langues à la ſainte Menehoult.

Après qu'elles ſont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux ſans les ſéparer, & les mettez prendre du goût en les faiſant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-ſeptier de lait, un morceau de beurre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; enſuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuiſſon des langues pour les tremper dedans, & les pannez de mie de pain. Faites les griller de belle couleur; & les ſervez avec une ſauce piquante, faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole des zeſtes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils commencent

Hors-d'œuv.

à prendre un peu de couleur ; enſuite vous y mettez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, ſel, poivre ; faites bouillir la ſauce pendant un quart-d'heure, dégraiſſez-la & la paſſez au tamis : cette ſauce peut vous ſervir pour toutes ſortes d'entrées de broche & grillées, qui ont beſoin d'être relevées.

* *Cervelles de mouton à l'étuvée.*

Entrée. Il faut quatre cervellles pour faire une entrée d'une grandeur ordinaire, bien dégorgées dans l'eau, & blanchies à deux bouillons à l'eau bouillante : on les met cuire entre des bardes de lard, une douzaine de petits oignons blancs, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, thim, laurier, baſilic, un demi-ſeptier de vin blan, un quarteron de petit lard coupé en gros dez, peu de ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite, l'on paſſe le fond de la ſauce au tamis, on y ajoute du coulis pour la lier. Les cervelles dreſſées dans le plat, le petit lard & les oignons autour, avec des croûtons de pain frit,

on délaie dans la ſauce un anchois haché, une pincée de capres fines entieres; pour la ſervir deſſus.

Pieds de mouton à la Poulette.

Aprés les avoir fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reſte de poil, ôter les gros os; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni: faites-leur faire quelques tours ſur le feu. Quand ils ſont cuits & la ſauce réduite, il ne faut point les dégraiſſer. Mettez-y trois jaunes d'œufs délaïés avec du lait ou de la crême, ſi vous en avez, faites-la lier ſur le feu, & en ſervant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre. Hors-d'œuv.

Pieds de mouton à la ſainte Menehoult.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, vous leurs ôtez le gros os, & les laiſſez entiers. Mettez-les après dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Sur la fin remuez-les crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont Hors-d'œuv.

refroidis, trempez-les dans le reſtant de la ſauce, & les pannez de mie de pain; faites-les griller & les ſervez à ſec, ou une ſauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigotte.

Hors-d'œuv. Quand ils ſont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une caſſerole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, ſel, poivre; faites-les bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit preſque réduite. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez dedans votre ravigotte, qui eſt compoſée de toutes ſortes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, & de la civette. Faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure au plus; retirez-les de l'eau & les preſſez; hachez-les très-fin; ſervez-les dans le ragoût; que la ſauce ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton à la ſauce Robert.

Hors-d'œuv. Prenez de l'oignon que vous coupez en filets: mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre. Fai-

es-le cuire à moitié ; mettez-y enſuite es pieds de mouton coupés en trois & ien épluchés ; mouillez avec du bouil- on un peu de coulis aſſaiſonné de ſel, oivre. Quand votre ragoût eſt cuit, nettez-y de la moutarde, un filet de inaigre, & ſervez à courte ſauce.

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mou- on cuits à l'eau, mettez-les dans un eu de bouillon avec du ſel, poivre, ne feuille de laurier, thim, baſilic, ne gouſſe d'ail ; faites-les migeoter endant une demi-heure, retirez-les & es deſoſſez le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferez entrer ne farce de cette façon. Hachez un etit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain deſſechée avec du lait. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ci- oule hachés, liés de trois jaunes d'œufs ; après qu'ils ſeront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle cou- leur, ſervez ſortant de la poële. Si vous

Hors-d'œuv.

voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud : pannez-les de mie de pain. Vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus ; égoutez-en la graiſſe, s'il y en a : ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'Angloiſe.

Hors-d'œuv. Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, ſel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, une racine coupée en zeſtes ; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût. Quand ils ſeront bien cuits, mettez-les égouter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & groſſeur des os. Faites-les frire en les paſſant ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée ; mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez

ôté, & dreſſé-les ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus une ſauce piquante, qui eſt la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire. Quand ils ſont biens cuits vous ôtez l'os de la jambe, & laiſſez le pied entier. Si vous voulez les ſervir avec une ſauce, après les avoir épluchés de ce qui reſte de poil, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure ; lorſqu'ils auront pris aſſez de goût, retirez-les ſur un linge propre pour les eſſuyer de leur graiſſe. Dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez par deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoiſe, à l'Eſpagnole, hachée, & autres que vous trouverez à l'article des ſauces. Hors-d'œuv.

Pieds de mouton en ſurtout.

Après les avoir fait cuire comme ci-

Entrée. dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût. Arrangez les pieds dessus cette farce, couvrez-les avec de la même farce; unissez-les dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; égoutez-en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton au gratin.

Hors-d'œuv. Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettrez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu & réduire à

ourte-ſauce : ôtez le bouquet & les
ervez ſur un gratin, comme celui des
angues de mouton, ci-devant *p.* 134.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût, comme il eſt dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, *pag.* 141, & à la place d'une ſauce, un ragoût de concombres, comme il eſt expliqué *pag.* 109. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Pieds de mouton aux concombres en fricaſſée de Poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux. Après les avoir fait cuire l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec autant de concombres coupés en gros dez, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de ſel. Preſſez-les bien dans les mains pour en faire ſortir toute l'eau; mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez après une pincée de farine mouillée avec du Hors-d'œuvre, ou Entrée.

bouillon. Laiſſez bouillir, à petit feu juſqu'à ce que les concombres ſoient cuits, & qu'il n'y ait preſque plus de ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œuf délayés avec de la crême; faites lier la ſauce ſur le feu ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne. Avant de ſervir, goûtez s'il y a aſſez de ſel & de vinaigre; ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au baſilic.

Hors-d'œuv. Faites-les cuire comme il eſt dit aux pieds de mouton de pluſieurs façons, ci-devant *page* 141. Mettez-les refroidir, & enſuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain. Faites-les frire dans du ſaindoux, juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée, & les ſervez garnis de perſil frit. *Les Pieds farcis* ſe font de la même façon, à cette différence que quand ils ſont froids, vous mettez autour de chaque pied une ſauce bien liée avec de l'œuf, & les trempez enſuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédens.

De

De la queue de mouton.

Elle ſe ſert cuite à la braiſe comme la langue de bœuf, *pag.* 55.

Queue de mouton de pluſieurs façons.

Vous prenez cinq ou ſix queues de mouton après les avoir fait cuire dans une petite braiſe qui eſt compoſée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre. Faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles ſont cuites de cette façon, elles peuvent vous ſervir à différens changemens. Si vous voulez les mettre ſur le gril, quand elles ſont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette; pannez-les enſuite avec de la mie de pain. Quand elles ſont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graiſſe du derriere du pot, qu'elle ſoit tiede. Repannez-les une ſeconde fois, & les mettez griller à petit feu. Ayez ſoin de les arroſer ſur le gril avec le reſte de l'huile ou graiſſe, quand elles ſont grillées de belle couleur, ſervez-les à ſec ou avec une petite ſauce claire à l'échalotte. Entrée.

Si c'eſt pour ſervir frites, quand elles ſont cuites & refroidies, comme il eſt dit ci-deſſus, trempez-les ſimplement dans des œufs battus; pannez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur: ſervez-les avec du perſil frit.

Etant cuites à la braiſe elles ſe ſervent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez auſſi les mettre au parmeſan; pour lors il faut très-peu de ſel dans la braiſe. Vous prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond un peu de coulis & du parmeſan rapé; arrangez les queues de mouton deſſus; mettez deſſus les queues un peu de ſauce & du parmeſan. Il faut les faire migeoter un quart-d'heure ſur le feu, & paſſez la pelle rouge pardeſſus pour les glacer; ſervez de belle couleur à courte ſauſſe.

Queues de mouton au ris.

Entrée. Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous

de girofle, demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, ſel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égouter & refroidir. Prenez environ ſix onces de ris bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiede en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queues; paſſez-le au tamis ſans le dégraiſſer, & s'il n'y en avoit pas aſſez, vous en mettrez un peu d'autre. Faites cuire le ris à petit feu; il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit. Quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de ris, arrangez les queues deſſus ſans qu'elles ſe touchent, couvrez-les toutes avec le reſtant du ris en leur conſervant à chacune leur forme de queues, dorez un peu le deſſus avec de l'œuf battu; mettez le plat ſur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu; laiſſez-les juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & que le ris ſoit

en croûte ; alors vous panchez un peu le plat pour en égouter la graiſſe ; eſſuyez les bords, & ſervez.

Queues de mouton à la Pruſſienne.

Entrée. Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard ; faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche. Preſſez le chou & le coupez en pluſieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier ; coupez auſſi le petit lard en pluſieurs morceaux ſans les ſéparer d'avec la couenne, ficelez-les. Mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & ſix gros oignons par-deſſus, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de ſel, gros poivre, mouillez avec du bouillon ; faites cuire à la braiſe à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée : vous les metterez égouter.

Jettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reſte de la friture des croûtons; faites-la rouſſir, & mouillez avec du bouillon de la cuiſſon des choux & un filet de vinaigre, faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût; dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queues ſeront cuites, & qu'il n'y reſtera plus de ſauce; mettez-les égouter; eſſuyez le tout avec un linge, dreſſez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par-deſſus les choux : ſervez la ſauce par-deſſus.

Queues de mouton aux choux à la Bourgeoiſe.

Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez, ôtez-en le tro- Entrée.

gnon, hachez le tout ; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, paſſez-les enſemble, & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel ; laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié. Mettez égouter les queues, eſſuyez-les avec un linge ; dreſſez-les dans le plat à un peu de diſtance les unes des autres, couvrez chaque queue avec du ragoût : ſervez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détails de ſes Parties.

LE Veau eſt d'une grande utilité en cuiſine, il fournit de quoi diverſifier une table : voici les parties dont nous faiſons uſage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, freſſure

qui comprend le moû, le cœur, & le foie; la fraiſe, les pieds, le ris, la longe avec le quaſi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moëlle dite amourette.

De la tête de veau, comment accommoder.

Hors-d'œuvre.

Après lui avoir ôté ſes mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau; après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. Quand la tête eſt bien cuite, mettez la égouter; découvrez la cervelle, & la ſervez avez une ſauce au vinaigre. Vous pouvez auſſi la ſervir avec pluſieurs ſauces différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigotte, ſauce à l'Italienne.

Tête de veau farcie à la Bourgeoiſe.

Entrée, ou Entremets.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien blanche & bien échaudée; enlevez la peau de deſſus la tête, & prenez

garde de la couper. Vous déſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues. Faites une farce avec de la cervelle, de la ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout haché très-fin. Aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, thim & baſilic haché comme en poudre. Mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues; épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau ſans être blanchie dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce, enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe. Ficelez-la tout autour en lui redonnant ſa forme naturelle; mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bou-

quet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, ſel, poivre; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorſqu'elle eſt cuite, mettez-la égouter de ſa graiſſe, & l'eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle. Paſſez une partie de ſa cuiſſon au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis ſi vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre; faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce: ſervez ſur la tête de veau.

Si vous vouliez vous ſervir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuiſſon un peu plus de vin blanc, ſel, poivre, & moins de bouillon: laiſſez-la refroidir dans ſa cuiſſon, & ſervez ſur une ſerviette.

Tête de veau à la ſainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires, & coupez le muſeau juſqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, une feuille de Entrée.

laurier, thim, basilic, sel, poivre. Lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égouter, ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez sur toute la tête une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre; délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête. Pannez-la de mie de pain, arrosez la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere qui soit assez élevé, pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoûter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Les yeux de veau, comment les servir.

Après avoir ôté le noir des yeux, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. Quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons. Si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez-les, faites-les griller, & servez dessous une sauce à la poivrade : étant cuits à la braise comme ci-dessus ; ils se servent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons, ou un salpicon. Hors-d'œuvre.

Langue de veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. *Voyez langue de Bœuf*, page 55. Hors-d'œuv.

Cervelle de veau en matelotte.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire dans du vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits oi- Hors-d'œuvre, ou Entrée.

gnons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni assaisonné de bon goût, & lié de coulis : servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon, avec différens ragoûts pour entrée. Elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée ; faites-la frire, & servez garnie de persil frit.

Cervelle de veau au soleil.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thim, laurier, basilic. La cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine, délayez avec une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & du sel fin ; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante : servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons. Elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil ; faites la braise de cette façon. Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines ; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard : c'est ce que l'on appelle braise blanche. Hors-d'œuv.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi de menus droits ; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les panner & les servir frittes.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois.

Entrée. Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche. Quand elles ſont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles ſont cuites & blanches vous les ſervez avec le ragoût de pois qui ſuit. Prenez un litron & demi de petits pois que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, & ciboules; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, mettez-y gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel fin; ſi vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée; que votre ragoût ne ſoit point clair, & ſervez ſur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Entrée. Prenez ſix oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, reti-

ez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés. Mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, un peu de beurre. Quand elles seront cuites, mettez-les égouter; faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu, avec un demi-septier de lait, un peu de fromage de gruïere rapé. Tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse; mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles. Après vous trempérez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner, moitié mie de pain & moitié fromage de gruïére rapé mêlé ensemble, arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat: servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare.

Hors-d'œuv. Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout ſans les ſéparer, & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y paſſerez à chacune une brochette en travers. Mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes. Quand elles ſeront cuites & bien égoutées, trempez-les dans du beurre chaud & les pannez de mie de pain. Faites-les griller en les arroſant légérement avec le reſte du beurre où vous les avez trempées. Quand elles ſeront de belle couleur, ſervez-les avec une ſauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalottes hachée, ſel, gros poivre.

Freſſure de veau à la Bourgeoiſe.

Prenez la freſſure qui comprend le moû, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la après dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni;

aſſez-la ſur le feu, & y mettez une incée de farine : mouillez après avec u bouillon.

Quand le ragoût eſt cuit & aſſaiſon-é de bon goût, mettez-y une liaiſon e trois jaunes d'œufs, délayez avec un eu de lait. Faites lier ſur le feu, & vant de ſervir, mettez-y un filet de erjus.

Foie de veau de différentes façons.

Il ſe met communément cuire à la roche, piqué de petit lard, & ſervez eſſous une ſauce au petit maître.

On le fait auſſi cuire à la braiſe com-ıe la langue de bœuf, *pag.* 55. piqué e gros lardons ; quand il eſt cuit, vous : ſervez auſſi avec la même ſauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez- Entrée.
n les nerfs, & les coupez en tranches e l'épaiſſeur d'un doigt. Mettez fon-re du beurre dans une poële, & faites uire dedans les morceaux de foie ſſaiſonnés de ſel & poivre. Quand s ſont cuits d'un côté, retournez-les our les faire cuire de l'autre ; vous les :tirez après de la poële, & mettez

cuire avec le beurre, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-ſeptier de vin, faites bouillir un inſtant de ſauce, en ſervez, un filet de vinaigre.

Foie de veau à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez par tranches un foie de veau, & les mettez dans une caſſerole avec de l'échalotte, perſil, ciboules hachés, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, ſel, gros poivre; laiſſez bouillir une demi-heure. Délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus. Quand le foie eſt cuit & qu'il reſte peu de ſauce, mettez-y la liaiſon, faites lier ſans bouillir, & ſervez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon. Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële ſur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées, un morceau de beurre, ſel, gros poivre. Faites-les cuire à petit

eu : avant de les ſervir, vous y met-
ez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Coupez en petits dez deux ou trois Entrée.
ignons, & les mettez dans une caſ-
erole, avec un morceau de beurre
our les paſſer ſur le feu juſqu'à ce qu'ils
oient cuits. Hachez un foie de veau
vec trois quarterons de graiſſe de
œuf, mettez-le enſuite dans un mor-
ier, avec l'oignon que vous avez fait
uire, une mie de pain deſſéchée ſur le
eu, avec un demi-ſeptier de lait, perſil,
iboules, champignons hachés, ſel,
ros poivre, quatre jaunes d'œufs, &
uatre blancs fouettés. Pilez le tout
nſemble ; prenez une moyenne caſſe-
ole, mettez des bardes de lard dans le
ond, & une crépine de cochon deſſus,
ue vous aurez fait tremper une demi-
eure dans l'eau fraîche & bien preſſée
vec vos mains pour en faire ſortir
'eau. Metttez dans la crépine toute vo-
re farce, uniſſez tous les bords avec
le l'œuf battu pour les faire tenir en-
emble ; couvrez la caſſerole d'une
euille de papier & d'un couvercle,

Faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure, enſuite vous égouterez la graiſſe, & tirerez en douceur ſur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'eſſuyerez du reſtant de ſa graiſſe. Dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir; mettez par deſſus une bonne ſauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'Italienne.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du perſil, ciboules, champignons, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne caſſerole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau; aſſaiſonnez par-deſſus avec du ſel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon juſqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'aſſaiſonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la premiere. Faites-le cuire à petit feu pendant une heure,

retirez-le de la casserole avec une écumoire ; dégraissez la sauce, mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuillier : si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus. Mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer ; dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder.

Ils s'accommodent de la même façon, & souvent ensemble : la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel. Hors-d'œuv.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. *Voyez page* 151.

Fraise de veau de différentes façons.

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons. Si vous voulez la servir frite, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets ; trempez-la dans Hors-d'œuv.

une pâte, & la faites frire, & ſervez garni de perſil frit.

Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine ; une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin ; délayez votre pâte avec un demi-ſeptier de vin blanc juſqu'à ce qu'elle coule de la cuillier ſans être claire.

Vous la pouvez auſſi ſervir avec différentes ſauces. Quand elle eſt cuite dans un blanc, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets ; faites-la bouillir à petit feu dans la ſauce où vous la voulez ſervir, qu'elle ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſée.

Bignets de fraiſe de veau.

Hors-d'œuv. Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, du ſel, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois clous de girofle. Quand elle eſt cuite, mettez-la égouter & la dégraiſſez ; coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché ; ſel, gros poivre. Faites tiédir la marinade, enſuite vous retirerez

ous les petits morceaux de fraiſe & les oulerez à meſure en faiſant tenir les nes herbes après. Quand ils ſeront roids, trempez-les dans de l'œuf bat-u, pannez-les de mie de pain, faites rire d'une belle couleur dorée.

Fraiſes de veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraiſe de veau avec e l'eau comme la précédente; quand lle ſera cuite & égoutée, dégraiſſez-la n peu. Mettez dans une caſſerole cinq u ſix oignons coupés en dez avec un norceau de beurre; paſſez-les ſur le eu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils ommencent à ſe colorer; mettez-y ne pincée de farine, mouillez avec n verre de bouillon une cuillerée de inaigre, mettez-y la fraiſe, & les aites migeoter enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée. Faites un gratin avec un morceau de beurre, un eu de mie de pain & autant de froma-ge de gruîere rapé, deux jaunes d'œufs, nêlez bien le tout enſemble, & le met-ez dans le fond du plat que vous devez ervir. Faites-les attacher ſur un petit eu, enſuite vous avez des filets de mie

Hors-d'œu-vre, ou Entrée.

de pain coupé en long, de la largeu d'un doigt; paſſez-les avec du beurre dreſſez la fraiſe ſur le gratin, les filet de pain autour. Mettez dans une caſſe role, gros comme la moitié d'un œu de beurre, avec une pincée de farine un demi-verre de bouillon, une cuille-rée de moutarde; faites lier cette ſau-ce ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe Mettez-la ſur la fraiſe; pannez tout le deſſus, moitié mie de pain & moitié fromage de gruïere rapé; faites pren-dre couleur deſſous un couvercle de tourtiere; il faut qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reſte point de ſauce.

Pieds de veau de pluſieurs façons.

Hors-d'œuv. Les pieds de veau ſe font cuire de la même façon que la fraiſe. Si vous voulez les ſervir dans leur naturel, quand ils ſont cuits & égoutés, vous les ſervez chaudement avec du ſel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricaſſées de poulets*,

Hors-d'œuv. Coupez-les par morceaux après qu'ils ſont cuits, & les mettez dans une caſ-

ſerole

ſérole avec un bon morceau de beurre, des champignons; une bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux clous de girofle; paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre: faites bouillir une demi-heure à petit feu. La ſauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon; faites lier ſans bouillir & ſervez.

Si vous voulez les ſervir *en menus droits.*

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, qui ſont expliqués, *pag.* 59. Hors-d'œuv.

Pieds de veau à la Camargot.

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans de l'eau; quand ils ſont cuits & bien égouttés; mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, ſel, gros poi- Hors-d'œuv.

vre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon. Faites-les migeoter une demi-heure à petit feu. Avant de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché; & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuv. ou Entremets

Fendez par le milieu avec le coupe-ret quatre pieds de veau bien échaudés; ficelez-les, & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre : faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les panner de mie de pain; arrosez légérement le dessus de la mie de pain avec la même graisse; faites-les griller de belle cou-

leur, & vous les ſervirez pour hors-d'œuvre ou entremets.

Pieds de veau frits.

Prenez quatre pieds de veau, que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui ſe fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du ſel. Quand ils ſont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, perſil, ciboule, thim, laurier, baſilic. Quand ils ont pris du goût ſuffiſamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire; ſervez garni de perſil frit. Entrée.

Uſage des ris de veau, & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiede, & les faites blanchir un demi-quart-d'hure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

On en ſert piqués de petit lard cuits

à la broche, ou *en fricandeau & en tourte.*

Ris de veau à la pluche verte.

Hors-d'œuv. ou Entremets

Prenez trois ou quatre ris de veau, ſuivant qu'ils ſont gros; faites-les dégorger à l'eau tiede, & les faites blanchir un quart-d'hure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, laiſſez les gorges; mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de baſilic, ſel, poivre. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis; faites-la réduire ſi elle eſt trop longue; mettez-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine; faites lier ſur le feu; que la ſauce ſoit d'une conſiſtence comme une crême double. Mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché très fin, dreſſez les ris de veau dans le plat & la ſauce par deſſus: ſervez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnoiſe.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons, & le mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit. Enſuite vous en larderez les ris de veau en travers; mettez-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, point de ſel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure, paſſez leur cuiſſon dans un tamis, & la dégraiſſez : remettez-la ſur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le deſſus de ris de veau. Mettez un demi verre de bouillon dans la caſſerole avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs; faites lier ſur le feu ſans bouillir : ſervez deſſous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets. Hors-d'œuv. ou Entremets

Ris de veau aux fines herbes.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Hachez très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboules, une petite pointe d'ail deux échalottes ; maniez toutes ces fines hernes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, ſel fin, gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans pluſieurs endroits par-deſſus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes. Mettez-les ris dans une caſſerole avec quelques bardes de lard par-deſſus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon. Faites-les réduire à petit feu, qu'ils ne faſſent que migeoter ; quand ils ſeront cuits, dégraiſſez la ſauce qui doit être courte : ſervez deſſus les ris de veau. Si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux.

Ris de veau en caiſſes.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Prenez deux ris de veau, s'ils ſont gros, ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, & enſuite blanchir en les faiſant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cor-

net & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, perſil, ciboules, champignons, une échalotte, le tout haché, ſel, gros poivre. Il faut faire ſept ou huit petites caiſſes de papier de longueur de trois doigts; frottez-les en deſſous avec de l'huile; mettez les ris de veau avec tout leur aſſaiſonnement dans les caiſſes: mettez les caiſſes ſur le gril avec une feuille de papier huilé deſſous, faites cuire ſur un très-petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure: ayez attention que le feu ne prenne pas au papier; ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle, s'il étoit trop fort. Quand ils ſont cuits, mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

* *Ris de veau en eſcaloppe.*

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

On prend deux ris de veau bien dégorgés dans de l'eau, & enſuite blanchis deux bouillons à l'eau bouillante; bien égoutés, on les coupe en tranches fort minces, pour les arranger ſur un grand plat, avec perſil, ciboule,

échalottes, champignons, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine : un quart-d'heure avant de servir, on les met sur le feu : cuits d'un côté, on les retourne pour les achever de cuire. On les sert avec une bonne sauce & un jus de citron.

Ris de veau en hâtelet.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Coupez un qurteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt : faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis, que vous coupez en dez ; mettez-les dans la casserole avec du petit lard, persil, ciboules, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout haché ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon ; faites bouillir une demi-heure, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Si le petit lard n'a pas assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec du gros poivre. Ne dégraissez

point le ragoût. Quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle s'attache à la viande; ôtez-le du feu: étant à moitié refroidi, vous embrochez le tout dans un petit hâtelet d'argent ou des petites brochettes de bois; faites-y tenir toute la sauce: pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée: servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiede pendans une heure, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois. Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thim,

basilic, sel, poivre. Faites tiédir la marinade en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu ; ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures. Mettez-les égouter, essuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur. Lorsqu'ils sont retirés, vous jettez du persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût.

Entremets. Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir ; coupez-le en cinq ou six morceaux & le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail. Passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine ; mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu une

demi-heure : dégraiſſez-le, & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis. Ce ragoût vous ſert à garnir toutes ſortes d'entrées de viande & des tourtes. Si c'eſt pour tourtes, il faut faire la ſauce un peu plus grande. Ce ragoût vous ſert auſſi pour entremets : pour lors il faut du ris, & à la place de coulis vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraiſſez moins le ragoût. Faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne ; ſervez à courte ſauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre, s'il n'a point aſſez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

Quand il eſt cuit à la broche on s'en ſert à frire des farces. Vous le hachez avec la graiſſe, & mettez perſil, ciboule, champignons hachés ſéparément ; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'aſſaiſonnez de bon goût.

Vous vous ſervez de cette farce à faire *des rôties, des tourtes, canelons*, & pour les ragoûts où vous avez beſoin de farce : vous en faites auſſi *des omelettes.*

Riſſoles.

Hors-d'œuv. Les riſſoles ſe peuvent faire avec toutes ſortes de farces comme celle aux petit pâtés. Vous pouvez auſſi les faire avec des reſtes de viande cuites à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la groſſeur d'un pois. Paſſez-les ſur le feu avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules hachés; mettez une pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon, gros poivre. Faites réduire à courte ſauce; qu'elle ſoit ſi liée qu'elle s'attache à la viande. Mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du ſel fin; pétriſſez-la, & l'abattez avec un rouleau auſſi mince qu'une piece de vingt-quatre ſols. Mettez votre viande deſſus par petits tas de diſtance d'un bon doigt de l'un à l'autre; mouillez la pâte tout autour de la viande; mettez une abaiſſe de la pâte ſur la viande pareille à celle de deſſous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller enſemble. Coupez-les enſuite avec une videlle ou un couteau;

faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée : servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuits à la broche, & même de plusieurs mêlés ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte. Hachez-le très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalottes hachées très-fin. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre. Faites bouillir un quart-d'heure ; mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racorniſſe ; ou si vous vouliez qu'elle bouille au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu ; & pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis. Si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pin-

Hors-d'œuv.

cées de chapelure de pain bien fine. En ſervant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez au tour des croutons de pain frit, comme aux épinars.

Longe de veau de pluſieurs façons.

Groſſe Entrée. La longe de veau ſe ſert pour groſſe piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle eſt bien cuite, ſervez deſſous une poivrade; ou, pour le mieux ſi vous voulez, piquez le deſſus de petit lard : ſervez avec la même ſauce.

Le *Quaſi* ſe prépare de la même façon.

Quaſi de veau à la crême.

Groſſe Entrée. Mettez dans un vaiſſeau juſte, à la grandeur du quaſi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes, perſil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thim, baſilic; quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, ſel, poivre. Faites tiédir cette marinade, & la remuez ſur le feu juſqu'à ce que le beurre ſoit fondu.

Otez-la du feu pour y mettre le quaſi, & lui faire prendre goût pendant douze heures ; enſuite vous l'égouterez, & bien eſſuyé, couvrez-le de papier bien beurré. Faites-le cuire à la broche ; ſervez-le avec une ſauce piquante de cette façon. Paſſez ſur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre. Quand il eſt bien coloré, mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, ſel, poivre ; faites bouillir un quart-d'heure, dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis : ſervez deſſous le quaſi.

La longe & le cuiſſeau ſe préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Quaſi glacé.

Pour le glacer vous le piquez de petit-lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoiſe, que vous trouverez ci-après. Entrée.

Quaſi à la daube.

Vous l'aſſaiſonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes ſortes de daubes ſe font de même. Entremets froid.

Quasi à l'étouffade.

Entrée, ou Entremets froids. Faites-le comme la ruelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Epaule de veau, comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée, que vous trouverez à l'article des sauces.

Epaule de veau à la bourgeoise.

Grosse Entrée. Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-septier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettez cuire au four pendant trois heures; ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

Poitrine de veau, de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets. Vous la coupez par morceaux, que vous faites dégorger dans l'eau & la faites blanchir. Passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Entrée.

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard. Vous la coupez par morceaux & la faites blanchir. Entrée.

Faites aussi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne. Vous ficelez près chacun à son particulier, & faites cuire le tout ensemble avec un bon bouillon: n'y mettez point de sel par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir. Dégraissez le bouillon où vous avez fait

cuire la viande ; mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauce ſi elle eſt trop longue ; goutez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges. *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Tendrons de veau aux petits pois.

Entrée. Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet; paſſez-les ſur le feu, & mouillez de bon bouillon : ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre : ſervez à courte ſauce.

Poitrine de veau au roux.

Entrée. Prenez une poitrine de veau, que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laiſſez entiere. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine. Quand il eſt roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du

ouillon, & enſuite le veau que vous ites cuire à petit peu. Aſſaiſonnez de l, poivre, un bouquet garni, une emi-cuillerée de vinaigre; quand la ande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce: rvez à courte ſauce.

Tous les autre morceaux peuvent ıccommoder de même au roux.

Les pigeons au roux ſe font de la ême façon.

Elle ſe ſert auſſi marinés & frite.

Vous la coupez par morceaux de largeur d'un doigt. Vous mettez ns une caſſerole un petit morceau beurre que vous maniez avec une illerée de farine; mettez ſel, poie, vinaigre, perſil, ciboules, thim, urier, baſilic, trois clous de girofle, gnons, racines, de l'eau. Faites tiér la marinade ſur le feu en la remuant ns ceſſe. Vous y mettez enſuite la ande pour la faire tremper deux ou ois heures; vous la retirez après pour ſſuyer & la fariner. Faites-la frire; ıand elle eſt cuite, vous ſervez garni perſil, frit. Toutes ſortes de mariades ſe font de la même façon, comme Entrées

celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de veau au verd-pré.

Entrée. Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, une gouſſe d'ail. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les tendrons ſoient cuits, & qu'il ne reſte preſque plus de ſauce. Ne dégraiſſez qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oſeille; ôtez-en les queues; lavez-la bien; preſſez-la fort pour qu'il ne reſte point d'eau. Mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin; enſuite vous la preſſez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus. Paſſez-le au tamis, & vous en ſervez pour délayer trois jaunes d'œufs. Mettez cette liai-

n dans les tendrons ; faites lier ſur
feu ſans bouillir, comme une fricaſ-
e de poulets ; ſi la ſauce étoit trop
e, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au baſilic.

Vour la coupez par morceaux de la Entrée.
geur d'un pouce. Faites-la blanchir
moment à l'eau bouillante, & la
ttez cuire avec du bouillon, un bou-
et de perſil, ciboules, une gouſſe
il, un peu de thim, laurier, baſilic,
ux clous de girofle, ſel, poivre.
and elle eſt cuite, faites réduire la
ce juſqu'à ce qu'elle ſoit par tout
achée à la viande. Retirez la viande
la caſſerole ſur une aſſiette pour la
ttre refroidir ; enſuite vous trempe-
chaque morceau dans de l'œuf bat-
comme une omelette. Pannez-les à
ſure avec de la mie de pain ; faites-
frire de belle couleur, & ſervez
nis de perſil frit.

Vous pouvez faire la même choſe
c une poitrine en ragoût qui a déja
ſervie, & même les reſtes d'une fri-
ſée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle ſoit coupée exprès c'eſt-à-dire que toute la peau tienn après la poitrine : alors vous mett entre la peau & les tendrons telle farc de viande que vous jugerez à propo Couſez la peau pour que la farce n ſorte pas. Vous la ferez cuire à la bro che ou à la braiſe ; ſervez-la avec tel ſauce ou ragoût de légumes que vou voudrez, comme à la farce, aux la tues, aux petits pois, aux cornichons aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Entrée. Après l'avoir fait blanchir, vous mettez cuire entiere avec un peu d bouillon, un demi-verre de vin blanc un bouquet garni de fines herbes, ſe poivre. Quand elle eſt cuite, vous dreſſez ſur le plat, & renverſez la pea ſur les côtés pour laiſſer les tendrons découvert. Verſez par-deſſus une ſauc à l'Allemande qui ſe fait avec un peu d coulis, câpres, anchois, deux foies d volailles cuits, perſil blanchi, un échalotte, le tout haché très-fin, fa tes bouillir un inſtant, & y mettez u

peu de gros poivre. Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché : faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets. Lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi haché très-fin. Entrée.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la ferez avez telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos. Entrée.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de longueur d'un doigt ; fai- Entrée.

tes-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon. Quand ils sont bien cuits, vous les passez en purée au travers d'une étamine. Si c'est une purée de pois, avant que de la passer vous aurez une poignée d'épinars cuits à l'eau, pressés & pillés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en la mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée; faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire. Servez dans une terrine.

Du collet de veau ou carré.

Entrée. Le collet de veau ou carré se met de bien des façons. Vous les coupez par côtes; ôtez-en les os d'en-bas, il faut laisser la côte. Vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Côtelettes.

Côtelettes de veau à la poële.

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laiſſer que la côte. Entrée.

Mettez-les dans une caſſerole, avec du lard fondu, perſil, ciboules, un peu de truffes, ſel, poivre, le tout haché très-fin; une tranche de citron, la peau ôtée; couvrez avec des bardes de lard; faites les cuire à petit feu ſur de la cendre chaude.

Quand elles ſont cuites, ôtez-les de la caſſerole, eſſuyez-les de leur graiſſe, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir. Otez la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole, & mettez dedans un peu de coulis : dégraiſſez la ſauce, mettez-la ſur le feu, & la ſervez deſſus les côtelettes.

Vous pouvez faire pluſieurs entrées à la poële de cette façon.

* *Côtelettes de veau à la Guienne.*

Coupez un carré de veau en côtelettes un peu épaiſſes, il faut les parer, en ôtant les os d'en bas, & ne laiſſer que la côte. On les larde de filets, d'anchois, de jambon & de cornichons, Entrée.

pour les faire cuire entre deux bardes avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon ſans ſel, un bouquet de perſil, ciboule, deux échalottes, trois ou quatre feuilles de baſilic : la cuiſſon faite, on prend le fond de la ſauce, ſans la dégraiſſer, que l'on délaie avec trois jaunes d'œufs ; on la fait lier ſur le feu comme une fricaſſée de poulets, pour la ſervir ſur les côtelettes.

* *Côtelettes de veau à la Marmotte.*

Entrée. On coupe les côtelettes fortes épaiſſes, bien appropriées, lardées d'anchois & de lard. On les arrange dans une caſſerole avec quatre ou cinq gros oignons entiers, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, baſilic, deux clous de girofle, douze grains de coriandes : on les fait bouillir à très-petit feu dans leur jus avec deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie. La cuiſſon faite, on les ſert avec les oignons & le fond de la ſauce.

Côtelettes de veau à la Cuiſiniere.

Entrée. Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez. Mettez dans le fond d'une caſſerole un quarteron de

petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus, en les retournant souvent. Lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalotte hachée; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole; faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre : servez sur les côtelettes. Vous y mettez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au verd-pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire à petit feu, & Entrée.

dégraiſſez la cuiſſon. Faites réduire à courte ſauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteaux; faites lier la ſauce en ſervant un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau à la Lyonnoiſe.

Entrée. Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes après les avoir appropriées. Vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons. Aſſaiſonnez de ſel & gros poivre. Faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec une ſauce de cette façon. Mettez dans une caſſeroie, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la ſauce ſur le feu: en ſervant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les parez proprement, ſans être trop longues. Mettez-les mariner une heure, avec ſel, gros poivre, champignons, perſil, ciboules, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; enſuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain. Mettez-les griller à petit feu, en les arroſant avec le reſtant de la marinade. Quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervez deſſous une ſauce de jus clair avec deux cuillerées du verjus, ſel, gros poivre: vous pouvez encore les ſervir ſans ſauce. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Côtelettes de veau au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches, & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf. Faites un peu riſſoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les riſſolant à petit feu avec le beurre. Ayez ſoin de les retourner de tems en tems Entrée.

juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; ôtez-les de la caſſerole avec le petit lard pour les mettre ſur une aſſiette. Otez la moitié de la graiſſe, & mettez dans la caſſerole deux échalottes, une pincée de perſil haché, peu de ſel, gros poivre ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir & réduire à moitié ; remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon : faites lier ſur le feu ſans bouillir. En ſervant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Entrée. Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-ſeptier d'eau, ſel, poivre, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois clous de girofle, perſil & ciboules ; après vous les égouttez, eſſuyez & farinez. Faites-les frire dans une friture neuve ; ſervez garni de perſil frit. Si la friture eſt vieille, il faut faire la mari-

nade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce. Otez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique, que parce qu'elles se noirciſſent avant que d'être cuites, quand la friture eſt vieille.

Côtelettes en poires.

Il faut les couper très-épaiſſes, & faire un trou du côté de la côte, que vous aggrandiſſez avec le doigt, pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dez avec du petit lard coupé de même, & manié avec perſil, ciboules, échalottes & champignons hachés, sel, gros poivre. Couſez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une caſſerole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc. Quand elles ſont cuites, il faut les dreſſer ſur le plat la côte en l'air. Paſſez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier : ſervez ſur les côtelettes. Entrée.

Côtelettes en papillottes.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillez le papier autour de la côtelette, & laissez sortir le bout. Beurrez le papier en dehors, faites-le cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes : servez avec le papier qui les enveloppe.

Carré de veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre, ou entremets.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec persil, ciboules, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic hachée comme en poudre, sel, gros poivre. Lardez-en avec, tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet. Mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais. Faites-le suer une demi heure sur un petit feu ; ensuite

vous les mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; faites-le cuire à petit feu. La cuiſſon faite & la ſauce courte, dégraiſſez-la pour la ſervir ſur le carré. Si vous voulez ſervir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dreſſez-le ſur le plat, la ſauce par deſſus ſans la dégraiſſer; mettez refroidir. Vous pouvez ſervir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec perſil, ciboules, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux échalottes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, muſcade rapée, & un peu d'huile. Quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par deſſus tout ſon aſſaiſonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puiſſent point Entrée.

ſortir ; faites-les cuire à petit feu. La cuiſſon faite, ôtez le papier ; enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une caſſerole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu pour ſervir deſſous le carré. Avant que de lier la ſauce, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le deſſus du carré & le panner de mie de pain : faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore le ſervir ſans être panné, ſi vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Uſage du cuiſſeau de veau.

Le cuiſſeau, qui comprend la ruelle & le jarret, eſt pour ainſi dire, l'ame de la cuiſine, puiſque l'on tire avec,

Le jus de veau,
Les reſtauran,
Les coulis bourgeois,
Les coulis de Perdrix,
Le coulis de Beccaſſes,
Et toutes ſortes de ſauces,

comme

Sauce au Brochet,	Et toutes ſortes de petites ſauces dans le goût nouveau.
Sauce à la Carpe,	
Sauce à l'Anguille,	

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

A faire des farces & des pâtés gros & petits ; beaucoup d'entrées de différentes façons.

comme

Fricandeau ſervi avec toutes ſortes de légumes,	grillées,
	Des noix entre deux plats, dites à la bourgeoiſe,
Des paupiettes,	
Des pains de veau,	
Des breſoles,	Des noix à la Chantilly.
Des noix en caiſſe	

Le jarret ſert auſſi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard, & de la ruelle de veau ſuffiſamment ; ſuivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-ſeptier ; vous vous réglerez là-deſſus. Mettez après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettez la caſſerole bien couverte ſur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jetter ſon jus ; faites-la aller enſuite à plus grand feu, juſqu'à ce que la viande ſoit prête à s'attacher ; pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la caſſerole, & vous faſſe un beau gratin.

Vous retirez enſuite votre viande & vos légumes ſur une aſſiette, & mettez dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine, ſuivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuillier à bouche pour demi-ſeptier.*

Tournez ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & vous mouillerez enſuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu ; dégraiſſez ſouvent le coulis.

Quand il ſera fini, vous le paſſerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en ſervir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis ſoit bien fait, l doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne ente point l'attaché ; c'eſt à quoi il faut 'appliquer, parce qu'un coulis manqué era que vous n'aurez point d'honneur le votre repas.

Voilà la façon de toutes ſortes de coulis que vous voudrez faire ; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites auſſi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons & des morceaux de veau minces par-deſſus. Faites-les ſuer à très-petit feu, & attachez enſuite ſans être brûlé, & le mouillez avec du bouillon. Faites-le bouillir une demi-heure ; enſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de la même façon.

Filet de veau tôt fait.

Entrée. Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets les plus minces que vous pouvez. Mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine. Remuez le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée, ſans que l'huile paroiſſe. En ſervant, un jus de citron : ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la ſauce ſe tourneroit en huile.

Ruelle de veau à la couenne.

Entrée. Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches, & les piquez de lard. Aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché. Prenez de la couenne de lard nouveau qui ne ſente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couenne, continuez juſqu'à la fin ; mettez enſuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie : faites cuire ſur

les cendres chaudes quatre ou cinq heures, & ſervez comme du bœuf à la mode.

Ruelle de veau à la crême.

Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en pluſieurs morceaux de la groſſeur de la moitié d'un œuf; larlez chaque morceau en travers avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, fines épices, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre; paſſez-les ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc: faites cuire & réduire à courte ſauce. En ſervant mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſur le feu ſans bouillir. Hors-d'œuv.

Pain de veau.

Prenez une livre de ruelle de veau, autant de graiſſe de bœuf que vous hacherez enſemble. Mettez-y perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, poivre, deux œufs crus entiers, un poiſſon de crême. Foncez une poupetonniere avec des bardes de lard; met- Entrée.

tez votre farce dedans. Si vous avez u
ragoût de viande ou de légumes qu
ſoit cuit & réfroidi, vous pouvez l
mettre dans le milieu de la farce; cou
vrez de bardes de lard & faites cuir
au four. Quand il eſt cuit, retirez-le c
douceur de la poupetonniere pour ne l
pas rompre; faites un trou dans le mi
lieu pour y mettre une bonne ſauc
claire & un peu piquante.

Ruelle de veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenez un morceau de ruell
de veau le plus épais que vous pourre
pour faire un bon plat; lardez-le d
gros lard, avec perſil, ciboules, cham
pignons, une pointe d'ail, le tout ha
ché, ſel, poivre.

Mettez le veau dans une caſſerol
bien couverte; faites-le cuire dans ſo
jus avec un oignon, deux racines.

Quand il eſt cuit à très-petit feu
dégraiſſez le peu de ſauce qu'il a ren
du, & la ſervez ſur votre morceau d
veau.

Si vous avez du coulis, vous pouve
en mettre dans votre ſauce, elle n'e
ſera que meilleure.

Fricandeau de veau à la Bourgeoiſe.

Prenez une tranche de ruelle de veau épaiſſe de deux doigts, que vous piquez par deſſus avec du petit lard; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni. Entrée.

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauce. Paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis; vous la ferez réduire après ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir. Détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon; goûtez ſi cette ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font le même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous Entrée.

uniſſez, en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine. Il faut les larder par tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés enſemble avec du ſel fin, perſil, ciboules & truffes hachés; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites & la ſauce bien dégraiſſée, mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte, ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

Paupiettes.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts, & longues au moins de trois; vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu. Mettez ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de ruelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboules, une échalotte. Lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche

l'eau-de-vie, sel, poivre. Etendez-la ur les paupiettes, & les roulez ; met-ez sur chaque paupiette une barde de ard, & les ficelez : faites-les cuire à la roche enveloppées de papier. Quand lles seront cuites, pannez le dessus es bardes, & leur faites prendre une elle couleur dorée avec un feu clair : ervez une sauce d'un jus clair, assai-onnée de bon goût.

Paupiettes à la braise.

Faites vos paupiettes de la même fa- on que les précédentes, à cette dif- érence que vous n'y mettez point de ardes de lard dessus ; vous le mettez ans le fond d'une casserole. Arrangez os paupiettes sur les bardes ; faites-les uire à très-petit feu avec un demi-ver- e de vin blanc & autant de bouillon, n peu de sel, gros poivre. La cuisson uite, dressez-les dans le plat que vous evez servir; dégraissez la sauce de leur uisson ; passez-la au tamis, & la ser-ez dessus. Hors-d'œuvre ou Entrée.

* *Hatereau de ruelle de veau.*

Coupez de la ruelle en tranche très- ince de la grandeur d'un petit écu, Entrée.

& nn quarteron de petit lard bien en trelardé, de la même façon ; faite mariner le tout avec de l'huile, gro poivre, perſil, ciboule, échalottes trois feuilles de baſilic, hachés très fines. Il faut enfiler les filets dans u hatelet, en mettant le petit lard entr le veau : mettez-y auſſi toute la mari nade que vous faites tenir avec plu ſieurs feuilles de papier bien ficelé faites cuire à la broche, la cuiſſon fai te, il faut ramaſſer avec un coutea toutes les fines herbes qui tiennen après le papier, & le jus qui peut y avoi pour le mettre dans une caſſerole, ave deux ou trois cuillerées de bouillon, u peu de coulis, ou à ſon défaut une bon ne pincée de chapelure de pain ; faite bouillir deux ou trois bouillons bie dégraiſſés : l'on dreſſe le veau ſur le pla entremêlé du petit lard, pour ſervir l ſauce deſſus, après y avoir mis un ju de citron, ou un filet de verjus.

Brezolles.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Coupez de la ruelle de veau le plu mince que vous pourrez, de la largeu d'un doigt, & ſuffiſamment pour gar

ir le plat que vous devez ſervir. Ayez u perſil, ciboules, échalottes hachées rès-fin ; prenez une caſſerole, mettez lans le fond un peu d'huile ou du beur- e avec des fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus un lit de uelle de veau mince ; après vous re- commencerez à mettre des fines her- es, du beurre ou de l'huile, ſel, gros oivre. Remettez de la ruelle de veau deſſus, & continuez de cette façon juſ- qu'à définition. Couvrez le deſſus avec les bardes de lard, ou une feuille de papier blanc ; couvrez la caſſerole, faites cuire à très-petit feu ſur de la cen- dre chaude pendant une heure & de- nie. A la moitié de la cuiſſon vous y mettrez un demi verre de vin blanc. Quand elles ſeront cuites vous les ſer- virez avec le fond de leur ſauce bien dégraiſſée.

Noix de veau en caiſſes.

Coupez de la ruelle de veau de l'é- paiſſeur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux. Faites une caiſſe de papier blanc qui contienne votre viande ; beurrez-la par tout en dehors, mettez-y dedans votre

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

viande avec de l'huile ou du beurre perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gro poivre. Mettez votre caiſſe ſur le gril avec une feuille de papier beurrée deſſous, pour les faire cuire ſur un très petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle : ſi le feu étoi trop fort, vous l'abbattez un peu avec la pêle. Lorſque la viande eſt cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre Servez avec la caiſſe de papier, après y avoir mis par-deſſus bien légérement un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilly.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Elles ſe font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour le paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les aſſaiſonnez d'huile, ſel, gros poivre, perſil ciboules, échalottes, champignons le tout haché. Roulez-les, & les enfilez dans un hatelet : faites-les cuire à la broche, vous les ſervirez avec une ſauce claire aſſaiſonnée d'un bon goût.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule

que vous avez flambée, vuidée & épluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau. Faites-les bouillir & bien écumer; ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures. Dégraissez bien votre bouillon, & le passez dans un tamis serré; mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée: si vous n'en avez point vous y mettrez quelque goutes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle. Faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs cassés, blancs & jaunes avec les coquilles. Faites bouillir doucement, en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septiers. Vous la passerez dans une serviette blanche mouillée. Pressez-la bien pour qu'elle ne sente pas un goût de lessive, & qu'il n'y reste point d'eau; mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester; faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

De la moële dite amourette.

Entrée. La moële qu'on appelle amourette ſe ſert marinée & frite pour entremets. *Voyez cervelle de bœuf frite page* 59.

Queues de veau de pluſieurs façons.

Elles ſe ſervent en hauchepot, comme la queue de bœuf.

La ſeule différence eſt de mettre vos légumes en même-tems que la viande, parce que le veau n'eſt pas dur à cuire.

Les queues de veau ſe mettent auſſi étant cuites à la braiſe comme la langue de bœuf, *pag.* 54, avec différens ragouts de légumes.

Queues de veau à la ſainte Menehoult

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, un feuill

feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce. Retirez-les pour les refroidir; passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec : il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre. Mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau, & les pannez à mesure avec de la mie de pain. Mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; servez-les avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparés de cette frçon, vous pouvez les faire griller, & les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux & au petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites les blan- Entrée.

chir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux. Qand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien. Otez les trognons & le ficelez; ficelez aussi les queues avec le petit lard, mettez le tout dans une petite marmite, ajoutez-y un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel gros poivre. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites; retirez le tout de la marmite pour l'égouter, & essuyez de sa graisse; dressez les queues entremêlées de choux, le petit lard par dessus. Mettez du coulis ce qu'il faut pour une sauce, dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre; faites lier sur le feu; versez sur les choux & la viande. Si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis, & bien dégraissée; mettez-la dans une casserole

avec un peu de beurre manié de farine : faites lier ſur le feu. Si vous voulez ſervir dans une terrine, il faut que la ſauce ſoit plus grande.

Caſſerole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de ris dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu. Quand il eſt preſque cuit, bien épais & fort gras, mettez-en de l'épaiſſeur de deux écus, dans le fond du plat que vous devez ſervir, quï doit être d'argent ou d'une fayance qui aille au feu. Mettez ſur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même pluſieurs mêlées enſemble. Il faut qu'elles ſoient cuites dans une bonne braiſe & aſſaiſonnées de bon goût. Couvrez tout le deſſus avec du ris, de façon que l'on ne voie point la viande. Uniſſez avec un couteau, mettez votre plat ſur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu deſſus : vous le laiſſerez juſqu'à ce que le ris ſoit d'une belle couleur dorée. Avant ſervir, panchez le plat pour ôter la graiſſe qui peut y avoir, & ſervez à Entrée.

ſec, ou ſi vous voulez, vous y pouvez mettre une petite ſauce dans le fond; vous pouvez encore ſervir de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui vous ont déja ſervi, pourvu que la ſauce en ſoit très-courte.

CHAPITRE VI.

Du Cochon, & de ſon utilité.

LE cochon eſt d'un goût fort agréable. On ne ſauroit travailler à la cuiſine à ſon point, ſans en faire uſage; cependant j'en uſerai peu, parce que ſa chair eſt nourriſſante, difficile à digérer, & lâche le ventre.

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abregé pour contenter ceux qui n'en craignent pas la nourriture.

De la tête de Cochon.

Gros Entremets.

Elle ſe met en hure de Sanglier.

Faites-la brûler à un feu claire ſur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nettoyée, déſoſſez-la à moitié ſans en ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, épices mêlées, perſil, ciboules, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre.

Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu.

Fromage de cochon.

Gros Entremets froids.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, déſoſſez-la à forfait, levez toute la chair & le lard ſans couper la couenne. Coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard, mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu, & le gras dans un autre. Coupez les oreilles auſſi en filets, aſſaiſonnez le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thim, laurier, baſilic, ſix clous de girofle, deux pincées

de coriandre, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes auſſi hachées, une demi-poignée de perſil en feuilles entieres. Mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de viande, & quelques tranches de jambon, ſi vous en avez, des feuilles de perſil arrangées proprement: continuez de cette façon juſqu'à la fin. Vous couſerez la couenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-la d'un torchon blanc, que vous ſerrerez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racines, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre. Lorſqu'il eſt cuit, vous l'égoutterez, & le mettrez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond. Couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus pour lui faire prendre la forme que vous voulez juſqu'à ce qu'il ſoit froid: vous le ſervirez pour gros entremets.

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.

Les oreilles se font cuire à la braise, qui se fait comme celle pour la tête. Quand elles sont cuites, il faut les panner & les faire griller : servez-les à sec. Entremets.

L'on en fait aussi des menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même.* Elles sont encore bonnes, salées & fumées.

La langue se met à la braise avec des fauces piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée. Entremets.

Les pieds s'accommodent comme les oreille.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. *Voyez ci-devant pag.* 168.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La *crépine* eſt utile pour faire des entrées en crépine. *Pour le lard*, l'on ne peut s'en paſſer à la cuiſine.

Des jambons, comment les accommodes.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons ; il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriférantes, comme thim, lauriet, baſilic, baume, marjolaine, ſariette, geniévre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin. Laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la ſauce pendant vingt-quatre heures ; enſuite vous la paſſerez au clair, & mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Enſuite vous les tirerez de la ſauce pour les faire égouter, après les avoir bien eſſuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée.

Quand ils ſeront ſecs, pour les conſerver, vous les frotterez avec de la lie de vin, & du vinaigre, & mettrez par-deſſus de la cendre.

Gros Entremets. Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais, ſans rien ôter

de la couenne. Faites-les déſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux, & que vous les jugez aſſez deſſalés; enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes: faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon; vous le retirez enſuite, & enlevez doucement la couenne ſans ôter de la graiſſe. Mettez par-deſſus la graiſſe du perſil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par-deſſus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe & prenne belle couleur.

Servez froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

Quand les jambons ſont nouveaux & petits, vous les pouvez faire cuire à la broche & les ſervir chauds ou froids pour entremets. Faites attention qu'ils

soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé ; le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche avec une sauce à la moutarde, ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de Porc frais en ragoût.

Entrée. Coupez en côtelettes un carré de porc frais ; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, & du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez en gros dez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, quelquefois de volaille, un peu de beurre. Passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Laissez cuire & réduire à courte-sauce. Servez sur les

côtelettes ; vous pouvez encore paſſer les côtelettes de la même façon que le ragoût;& quand elles ſont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris ; foie & champignons avec le même aſſaiſonnement.

Comment faire le petit ſalé de cochon.

Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé : le filet eſt eſtimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la groſſeur que vous voulez, & prenez du ſel pilé. Sur quinze livres mettez une livre de ſel ; frottez votre viande par-tout, mettez-la à meſure dans un vaiſſeau. Quand il eſt plein, bouchez-le bien crainte qu'il ne prenne l'évant ; vous pouvez vous en ſervir au bout de cinq ou ſix jours. Si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de ſel. Obſervez que plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. Vous vous en ſervez enſuite, ſoit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. De telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de

ſel dans le ragoût que vous deſtinez manger avec ; & ſi votre ſalé avoit pris trop de ſel, faites le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de ſel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le ſain-doux.

Prenez le lard de deſſus le porc, ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le ſur des planches dans la cave, & mettez une livre de ſel pilé ſur dix livres de lard. Après l'avoir frotté de ſel par-tout, vous le mettrez l'un ſur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches ſur le lard & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le lard en ſoit plus ferme : vous le laiſſez au moins quinze jours dans le ſel, & le ſuſpendez enſuite dans un endroit ſec pour le faire ſécher.

Le ſain-doux ſe fait après avoir épluché la panne ; c'eſt-à-dire, ôtez-les peaux qui s'y trouvent. Coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-ſeptier d'eau, un oignon piqué de clous de

girofle ; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grilaux qui ne se fondent point ; commencent à se colorer. Pour lors vous le retirerez du feu, & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans des vaisseaux de terre pour les mettre au froid.

Boudin de cochon & de sangsier.

Prenez de l'oignon que vous hachez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne. Quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dez, mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crême. Assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins. Ne les empliſſez point trop, crainte qu'ils ne crevent en cuisant. Ficelez-les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante : il faut un quart-d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec un écumoire, Hors-d'œuvre.

& le piquerez avec une épingle. Si l
ſang ne ſort plus, & que ce ſoit d
la graiſſe, c'eſt une preuve qu'ils ſon
cuits; mettez-les enſuite refroidir pou
les faire griller quand vous voudrez le
ſervir.

La même façon ſe pratique pour l
boudin de ſanglier.

* *Boudin de ce que l'on veut.*

Hors-d'œuv. L'on prend de la viande cuite à la broche; après l'avoir hachée très-fine, on la mêle avec du ſang de cochon, de la panne coupée en petit dez, un peu de crême, ſel, fines épices, perſil, ciboules, un peu de baſilic, le tout haché très-fin. On met cette compoſition dans des boyaux, en ne les rempliſſant qu'aux trois quarts. Bien liés par les deux bouts, on les met dans l'eau bouillante faire quelques bouillons. Pour connoître s'ils ſont cuits, on les pique avec une épingle. S'il en ſort de la graiſſe on les retire. Etant froids, on les fait griller.

De la façon d'accommoder le ſang de veau, de cochon, d'agneau, ſans faire de boudins.

Vous prenez de l'oignon, que vous oupez en petits dez, que vous faites uire dans une caſſerole ſur le four- eau, ou dans une poële ſur le feu, vec du beurre ou du ſain-doux. Tenez otre oignon fort gras. Quand il eſt uit, mettez-y le ſang, remuez-le dou- ement ſur le feu comme vous feriez es œufs brouillés : aſſaiſonnez-le de :l & de poivre. Si cette façon n'eſt oint ſi appétiſſante que le boudin, le oût en eſt de même, & ſe trouve fait ans le moment ſans dépenſe. Hors-d'œuvre.

Boudin blanc à la Bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une chopine de on lait que vous faites bouillir, & y nettez après une bonne poignée de nie de pain. Paſſez à la paſſoire, fai- es bouillir le tout enſemble en les ournant ſouvent, principalement ſur a fin, juſqu'à ce que la mie de pain it bu tout le lait, & qu'elle ſoit bien paiſſe : mettez-la refroidir. Coupez Hors-d'œuvre.

une demi-douzaine d'oignons en petits dez, & les faites cuire à petit feu ſans qu'ils ſoient colorés, mettez un morceau de beurre avec une demi-livre de panne de cochon hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils ſont ôtés du feu. Mettez-y auſſi la mie de pain avec ſix jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-ſeptier de crême; délayez le tout enſemble; aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices. Prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins; ne les empliſſez qu'aux trois quarts; liez le bout. Quand ils ſeront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en ſortira de la graiſſe. Retirez-les en douceur avec un écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égouter & les faites griller dans une caiſſe de papier, enſuite vous les ôtez de la caiſſe pour les ſervir chaudement.

Façons de faire toutes sortes de cervelats.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée. Si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande selon la quantité de cervelats que vous voudrez faire; hachez-la, & mettez avec un peu de persil, ciboules hachés, sel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos; empliſſez-les de viande, & les ficelez par les deux bouts; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du sain-doux. Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelats comme il est dit ci-devant. Si vous vou- Entremets.

lez faire des cervelats aux truffes, vous hacherez la viande, & y mettrez ensuite des truffes ; hachez la quantité que vous jugerez à propos ſans les faire cuire, & finirez vos cervelats de la même façon.

Façons de faire toutes ſortes de ſauciſſes.

Hors-d'œuv. Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre ; hachez-la & mettez-y perſil, ciboules hachés; aſſaiſonnez de ſel & fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon ; ficelez les ſauciſſes de la longueur que vous voulez, faites-les griller : vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'eſt aux truffes, vous en hachez avec la chair ſuivant la quantité que vous voulez : ſi c'eſt à l'échalotte vous en mettrez très-peu, crainte que le goût ne domine. Les ſauciſſes plates ſe font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, faites-les griller de la même façon.

Andouille de cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon.

Après qu'ils ſeront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles ; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thim, laurier, baſilic pour leur faire perdre leur goût de chaircuiterie. Vous prenez enſuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets ; aſſaiſonnez le tout enſemble avec du ſel & fines épices ; mêlez avec un pen d'anis, rempliſſez enſuite vos boyaux aux deux tiers crainte qu'ils ne crevent en cuiſant. S'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, ſel, thim, laurier, baſilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur cuiſſon ; quand vous les voulez ſervir, vous les faites griller, & les ſervez pour hors-d'œuvre. Hors-d'œuv.

Jambon en cingarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une caſſerole, ou dans une poële Entre-mets.

avec un peu de gras de jambon ou du lard, faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit vous dreſſez le jambon dans un plat, & mettez dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concaſſé : il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauce avec une cuilliere, & la ſervez ſur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait ſe fait cuire à la broche.

Qand il eſt bien échaudé & trouſſé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules & à la cuiſſe, pour que la peau ne ſe déchire point.

Quand il eſt au feu, frottez-le ſouvent avec de l'huile pour que la peau ſoit croquante ; il faut le manger ſortant de la broche, ſinon la peau ſe ramollit, & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au Pere-Douillet.

Gros Entremets froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un tremeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois

clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines. La viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre. Faites-le cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis. Dégraissez-la, & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles. Quand elle est claire & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous, avec des branches de persil verd : versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais. Quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude, & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir, & une serviette dessous.

Cochon de lait en blanquette.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti ; coupez-les en filets minces ; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu & réduire à moitié. Otez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon : faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galantine.

Gros Entremets froid.

Quand il est bien échaudé il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon

goût que voue étendez de l'épaiſſeur d'un gros écu. Mettez ſur cette farce une rangées de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs. Couvrez tous ces lardons avec un peu de farce; enſuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine, ferrez-le fort avec de la ficelle, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, ſel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de perſil, ciboules, échalottes, ail, girofle, thim, laurier, baſilic. Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, & le ſervez froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoiſe.

Gros Entremets froid.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds; faites une farce de cette façon- Mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir

juſqu'à ce qu'elle ait bû tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe. Ayez ſoin de le remuer ſouvent ſur la fin, crainte qu'elle ne s'attache : mettez-la refroidir. Prenez de la ruelle de veau environ une livre, & autant de graiſſe de bœuf, que vous hachéz enſemble, & y mettez enſuite la mie de pain avec perſil, ciboules, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes. Coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & preſqu'autant de jambon crud, pour les mêler avec la farce. Mettez le tout dans le corps du cochon. couſez-le, & le trouſſez comme pour le mettre à la broche, mettez deſſus des bardes de lard. Il faut l'envelopper d'une ſerviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent : vous le ſervirez de même ſur une ſerviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous ſuivrez ce qui eſt expliqué dans l'article des pâtés.

CHAPITRE

CHAPITRE VII.

De l'Agneau.

QUOIQUE l'Agneau ne ſoit pas des plus excellens à travailler en cuiſine à cauſe de ſon goût inſipide, parce que c'eſt une viande qui n'eſt point faite, je ne laiſſerai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait uſage.

Iſſu d'Agneau à la Bourgeoiſe.

Sous le nom d'iſſus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds. Hors-d'œuv.

Vous ôtez les mâchoires & le muſeau; faites-les dégorger dans de l'eau avec le reſte de l'iſſu coupé par morceaux; faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon; un peu de beurre, un bouquet garni, ſel, poivre.

Quand il eſt cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre ſauce ſur le feu: mettez

après un filet de verjus. Dreſſez la tête dans le plat que vous devez ſervir ; découvrez la cervelle, metttez le reſtant autour, & la ſauce par-deſſus.

Tête d'Agneau de pluſieurs façons.

Entrée. Vous prenez deux têtes d'Agneaux, que le collet tienne avec ; vous ôtez les mâchoires & le muſeau ; faites-les blanchir & cuire dans une braiſe blanche comme aux oreilles de veau, *pag.* 157.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, ſel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. Faites-les cuire à petit feu ; quand elles ſont cuites, découvrez les cervelles, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, & ſervirez deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos, comme ſauce à l'Eſpagnole, ſauce à la ravigotte, ſauce à la poivrade liée, ſauce à la pluche verte.

Ou pour le ſimple, vous prenez du bouillon de leur cuiſſon. Prenez garde qu'il ne ſoit trop ſalé ; délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de per-

fil haché : faites-les lier ſur le feu, & ſervez deſſus les têtes.

Vous pouvez encore à la place des ſauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un ſalpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait auſſi des potages à la tête d'agneau qui ſont au blanc.

Têtes d'Agneau à la Sainte Menehoult.

* Otez les mâchoires & le muſeau à deux têtes d'Agneau; faites-les bien dégorger dans de l'eau, & blanchies dans deux bouillons à l'eau bouillante. Faites-les cuire dans une marmite juſte à leur gradeur, avec un peu de bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, demi-feuille de laurier, thim, baſilic, une carotte, la moitié d'un panais, un oignon, piqués de deux clous de girofles, un morceau de beurre manié avec un peu de farine; la cuiſſon faite on découvre les cervelles pour mettre deſſus, ainſi que ſur tout le deſſus du colet; une ſauce épaiſſe faite avec du fond de la ſauce des têtes. On y ajoute 3 jaunes d'œufs, un peu de beurre manié de farine. On la fait lier Entrée

ſur le feu, enſuite on les panne pour leur faire prendre une couleur dorée, dans le four, ou deſſous un couvercle de tourtiere: on les ſert avec une bonne ſauce un peu piquante.

Quartier d'Agneau, comment le ſervir.

Le quartier de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau. *Voyez fricandeau, page* 209.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui eſt dans la caſſerole avec le dos d'une cuilliere, & l'étendez ſur l'Agneau.

Vous pouvez auſſi le ſervir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuits à la braiſe avec un ragout de cornichons.

Vous en faites auſſi des entrées à l'Angloiſe, qui ſe font en mettant les côtelettes ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Et le reſte du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il eſt froid, vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi.

Quand il eſt cuit à la broche & qu'il a ſervi déja ſur table, vous le coupez par filets, & le mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*, comme ci-deſſous.

Filets d'Agneau en blanquette.

Vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon; faites cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus gueres de ſauce. Hors-d'œuv.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la ſauce ſur le feu ſans qu'elle bouille; aſſaiſonnez-la de bon goût, mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en ſervant.

Filets d'Agneau à la bechamel.

La bechamel n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême juſqu'à ce Hors-d'œuv.

qu'elle ſoit aſſez liée pour faire une ſauce.

Quand elle commence à s'épaiſſir, mettez-y les filets coupés, comme il eſt dit pour la blanquette ; faites-les chauffer ſans qu'ils bouillent ; aſſaiſonnez-les de bon goût, & les ſervez. Toutes ſortes de filets à la bechamel ſe font de la même façon.

Du quartier d'Agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere ſe met ordinairement à la broche ; il ſe met auſſi farci en dedans cuit à la braiſe & ſervi avec un ragoût d'épinars.

Entremets. *Cuit à la braiſe* & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la béchamel, comme il eſt dit ci-devant.

Uſage des ris d'Agneaux.

Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de Veau. *Voyez les ris de Veau, pag.* 171 *& ſuivantes.*

Pieds d'Agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'Agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs;

faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble, & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir. Mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin : dressez-y dessus les pieds d'agneaux entremêlés de petits oignons ; faites encore un peu migeoter sur le feu, après vous en égoutez la graisse, & servez dessus une bonne sauce.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction sur les changemens que l'on en peut faire.

Il eſt tems de paſſer préſentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le Poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté. Sa chair eſt nourriſſante & facile à digérer ; c'eſt une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée. Il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer ; elle ſe plume à ſec ; il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée. Vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon ; il faut la paſſer légérement ſur la flâme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui reſtent. Si vous n'avez pas la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous les vuidez enſuite : pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille ſur le derriere du cou ; détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter ſans déchirer la volaille, paſſez enſuite votre doigt dans le trou du brichet, tournez-le en le courbant pour détacher, c'eſt ce qui

donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & gigier. Vous aggrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer ; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes ſortes de volaille & de gibier ſe flambent & vuident de la même façon. Si c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber, vuidez-les comme je viens de marquer ; faites-les refaire ſur de la braiſe, eſſuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les : vous les barderez enſuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de Poulets.

Nous en avons de quatre ſortes, qui ſont les poulers gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine eſt le plus petit & le plus eſtimé.

Le poulet aux œufs eſt après.

Le peulet gras, qui eſt le plus fort, & très-eſtimé quand il eſt choiſi bien blanc en chair & en graiſſe.

Fricaſſée de Poulets.

Entrée. Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez. Coupez-les par membres, & les mettez tremper dans de l'eau un peu tiede pour les faire dégorger ; vous y mettez auſſi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pattes que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau. Il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égouter ſur un tamis ou dans une paſſoire ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, un peu de thim, du baſilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, ſi vous en avez. Paſſez le tout ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude ; aſſaiſonnez de gros poivre ; faites cuire & réduire à peu de ſauce. Lorſque vous êtes

prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs, déliés avec de la crême ou du lait; faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauce tourneroit. Mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dreſſez votre fricaſſée, les abattis dans le fond, les cuiſſes & les aîles deſſus: arroſez par tout avec la ſauce & les champignons. Si vous voulez votre fricaſſée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membre.

Vous les mettez auſſi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits. Vous coupez le poulet par membres, paſſez-le ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux; mettez-y une pincée de farine. Mouillez avez du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc: faites bouillir à petit feu; dégraiſſez la ſauce. Entrée.

Quand le poulet eſt cuit, ſervez à courte ſauce, & aſſaiſonnez d'un bon ſel: vous ſervez auſſi les poulets en fri-

candeau ; que vous faites comme les fricandeaux de veau, *pag.* 209.

Fricaſſée de Poulet à la bourdois.

Entrée. La fricaſſée de poulets à la bourdois ſe fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle eſt dreſſée ſur ſon plat, vous la pannez de mie de pain. Mettez ſur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois : faites prendre une couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere ou dans un four: ſervez chaudement. Cette façon eſt bonne pour maſquer une fricaſſée que l'on a deſſervie de la table.

Poulet à la tartare.

Entrée. Flambez & vuidez-le ; faites-les refaire ſur le feu, & le coupez par moitié. Caſſez-lui un peu les os, & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre ; mettez avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre ; trempez-le dans le beurre, & le pannez de mie de pain : faites-le gril-

ler à petit feu, & ſervez à ſec, ou une bonne petite ſauce claire.

Poulet en caiſſes.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & trouſſez les pates dans le corps. Laiſſez les aîles, & applatiſſez un peu les poulets, faites-les mariner avec perſil, ciboules, échalottes, ail, le tout entier, de l'huile fine, ſel, gros poivre. Faites une caiſſe de papier; mettez-y les poulets avec tout leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier. Faites-les cuire à petit feu ſur le gril ou deſſous un couvercle de tourtiere; quand ils ſeront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard; ſervez dans la caiſſe, en mettant quelques goutes de verjus ſur les poulets. Vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe, & les ſervir avec la ſauce que vous voudrez. Entrée.

Poulets communs, de différentes façons.

Les poulets communs ſe mettent à toutes ſortes d'entrées que l'on fait bouillir: pour ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets

gras ou des poulets communs bien en chair.

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître. Pour être cuits à leur point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil : quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Toutes ſortes de rôts doivent ſe faire cuire & connoître au même dégré de cuiſſon, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, ſuivant qu'ils ſont durs à cuire.

Tout le monde ſait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait dégré de cuiſſon ; c'eſt à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'eſt de-là que dépend une partie de la bonté des viandes,

comme auſſi d'être trop mortifiées ou pas aſſez.

Poulets en entrée de broche, de différentes façons.

Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon. Entrée.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau ; vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de perſil, ciboules hachés, très-peu de ſel. Couſez-les pour que rien ne ſorte. Faites-les refaire ſur le feu, dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite ; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier : ne les mettez point à un feu trop ardent, crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

Quand vos poulets ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos :

Comme

Sauce à la Ravigotte,	Sauce blanche, avec câpres & anchois,
Sauce à l'Eſpagnole,	Sauce à la carpe,
Sauce à la Sultanne,	Sauce à l'Italienne,
Sauce à l'Allemande,	Sauce aux petits œufs,
Sauce à l'Angloiſe,	Sauce piquante,
	Sauce à la Reine.

Ou toutes ſortes de ragoûts, comme

Aux truffes,	Aux écreviſſes,
Aux mouſſerons,	Aux piſtaches,
Aux morilles,	A la paſſe pierre,
Aux petits oignons,	Au ragoût de foies gras,
Aux concombres,	Aux cornichons,
Aux cardes,	Aux huîtres.

Poulets aux croûtons.

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, ſuivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de

cette façon : vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez-les égouter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajoutez persil, ciboules, échalottes, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc, & une bonne cuillerée de coulis. Dégraissez la sauce, & l'assaisonnez de sel & poivre, concassé ; faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure : servez les poulets & les croûtons à côté.

Poulets à la Barbarine.

* On prend un ris de veau dégorgé & blanchi un moment à l'eau bouillante coupé en petits dez avec des champignons ; on le passe sur le feu avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule: après avoir mis une pincée de farine, on mouille de bouillon, & un peu de jus, assaisonné de sel, gros poivre ; on fait cuire une bonne demi-heure : la sauce courte, le ragoût refroidit : on prépare deux moyens poulets gras pour Entrée.

la broche : après qu'ils ſont flambés & épluchés, on y met ce ragoût dans le corps. Après les avoir couſus & trouſſés les pates ſur l'eſtomac, on les fait refaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre, en prenant garde de les collorer ; enſuite on les fait cuire à la broche, couvert de barde, de lard & de papier ; la cuiſſon faite, les ficelles ôtées, on les ſert avec une ſauce à l'Eſpagnole. *Voyez* l'article des Sauces.

* *Poulets ſans fard.*

Entrée. On prend un poulet gras ou deux : s'ils ſont petits, après les avoir flambés, épluchés & vuidés, on remet le foie dans le corps, ainſi que le gigier : on trouſſe les pates ſur l'eſtomac, on y laiſſe la tête & les aîles : on les met cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, trois échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, quelques feuilles de baſilic, une carotte & la moitié d'un panais coupé en pluſieurs morceaux, ſel, gros poivre : la cuiſſon faite, on prend le fond de la ſauce, où l'on met

une pincée de perſil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de bon beurre manié dans la farine : on la fait lier ſur le feu pour ſervir ſur les poulets.

Poulets aux choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets aſſez bons pour être cuits à la broche. Après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, perſil, ciboules hachés, ſel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps, laiſſez les pates & les trouſſez en didonneau; faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre ou du ſain-doux; enſuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche. La cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir; dreſſez des choux-fleurs bien égoutés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du ſel. Verſez deſſus une ſauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, gros poivre; faites-la lier ſur le feu ſans bouillir. Entrée.

Poulets à la poële.

Entrée. Flambez & épluchez deux moyens poulets ; fendez-les en deux par le milieu de l'eſtomac ; vuidez-les & les paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, perſil, ciboules, le tout haché. Mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre : faites cuire & réduire à courte-ſauce : dégraiſſez avant que de ſervir.

Poulets aux fromage.

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets. Après les avoir vuidés & trouſſé les pates dans le corps, vous les fendez un peu ſur le dos, & les applatiſſez avec le couperet. Faites-les revenir dans une caſſerole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon ; mettez-y un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, peu de ſel, gros poivre. Faites

cuire une heure à petit feu, qu'il ne faſſe que migeoter; enſuite vous ôtez les poulets, & mettez dans la ſauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier ſur le feu, prenez le plat que vous devez ſervir; mettez une partie de cette ſauce dans le fond, & ſur la ſauce une petite poignée de fromage de gruyere rapé. Mettez les poulets deſſus, & ſur les poulets vous y mettrez le reſtant de la ſauce, & enſuite autant de fromage de gruyere rapé que vous en avez mis deſſous. Mettez le plat ſur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiere avec du feu, quand ils ſeront d'une belle couleur dorée, & plus de ſauce, ſervez chaudement. Si votre fromage eſt fort de ſel, il n'en faut point mettre dans la cuiſſon des poulets.

Poulets à l'eſtragon.

Faites blanchir un demi-quart- Entrée.
d'heure une bonne pincée de feuilles d'eſtragon; retirez-la à l'eau fraîche & l'hachez fin après l'avoir preſſée. Flambez & épluchez deux poulets; vuidez-

les, & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'eſtragon haché, ſel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps des poulets ; mettez-les dans une caſſerole, après les avoir trouſſés avec leurs pates, pour les faire revenir dans de la graiſſe ou du beurre. Mettez une barde ſur l'eſtomac, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils ſeront cuits, mettez le reſte de l'eſtragon haché dans une caſſerole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre ; faites lier la ſauce ſans bouillir, crainte que les œufs ne tournent : ſervez ſur les poulets.

Poulets en matelotte.

Entrée. Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau. Coupez deux moyennes carottes

& un panais de longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine; faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez. Faites-les revenir sur le feu, & coupez en quatre. Mettez-les dans les ragoût, vous y mettez, si vous voulez, le foie, le cou, les aîles & les pates: faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, qu'il reste peu de sauce; dégraissez-la, & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de câpres. Servez chaudement.

Poulets à la Jardiniere.

Vuidez deux moyens poulets; faites Entrée,

chauffer les pates pour les éplucher ; coupez les argots, & faites entrer les pates dans le corps des poulets, & revenir ſur le feu, épluchez-les, & coupez chaque poulet en deux ; applatiſſez-les un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud ; perſil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les pannez de mie de pain. Faites griller à petit feu en les arroſant du reſtant de leur marinade. Quand ils ſeront cuits de belle couleur, ſervez avec une ſauce faite avec un peu de jus : trois cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, un peu de perſil haché, deux jaunes d'œufs : faites lier ſans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Entrée. Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zeſtes, deux ou trois oignons coupés en tranches, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez le tout ſur

ſur un moyen feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés ; enſuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, paſſez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette ſauce ſur le feu, & la ſervez ſur des poulets cuits à la broche.

Poulets au Réveil.

Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, deux feuilles d'eſtragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché ; ſel, gros poivre. Farciſſez-en les poulets & trouſſez les pates ; faites revenir ſur le feu avec un peu de beurre ou de la graiſſe du pot, mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier ; mettez dans une caſſerole le beurre qui vous a ſervi à paſſer les poulets, avec deux racines en zeſtes, deux oignons en tranches, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuil- Entrée.

le de laurier, thim, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouilon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & passez au tamis. Prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant sa force; que le tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin; mettez-le dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir; passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression: Mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir: servez sur les poulets.

Poulets au verjus en grains.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez les poulets; farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux oi-

gnons, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, une carotte, un panais, deux clous de girofle; paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon; laiſſez cuire & réduire à moitié; paſſez au tamis. Prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd; ôtez-en les pepins, & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Retirez-les pour les égouter, mettez-les dans la ſauce avec deux jaunes d'œufs; faites lier ſur le feu ſans bouillir, en tournant toujours: auſſi-tôt que la ſauce s'épaiſſit, ôtez du feu: ſervez ſur les poulets.

Poulets à la giblotte.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec les abattis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thim, deux clous de girofle, un peu de beurre. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouil- Entrée.

lon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre : faites cuire & réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules : passez-les sur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire & réduire à courte sauce : ne mettez du sel qu'un moment avant de servir ; un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Prenez des poulets rôtis, que l'on a desservi de la table ; vous les coupez par membres, & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent, ou de petites brochettes de bois ; trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules hachés ; pannez-les & les trempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les, & les faites griller à petit feu en les ar-

rosant légérement avec un peu d'huile ; servez à sec, ou une sauce claire.

Des Poulets marinés.

Coupez-les par membres, & les faites mariner & frire comme il est dit ci-devant pour la poitrine de veau, *p.* 187. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Poulets en pain.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau. Ficelez-les en les arrondissant, & les enveloppez de lard & d'un linge blanc ; faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni : servez avec une sauce à l'Espagnole. Entrée.

Poulets à la sainte Menehoult.

Flambez, vuidez & troussez les pates dans le corps à deux poulets, communs ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu, & attachez toute la sauce autour des pou- Entrée. & Hors d'œuv.

lets ; enſuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu ; pannez de mie de pain ; retrempez-les dans du beurre, & les repannez : faites-les griller d'une belle couleur dorée. Servez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante.

Uſage du Coq & de la Poule.

Ils ſont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jaret de veau avec, & à faire du blanc mangé.

Ils ſont auſſi excellens à faire de bon conſommé, & donner du corps à toutes ſortes de bonnes ſauces & ragoûts.

Des Dindons & Dindonneaux.

Le Dindonneau ſe ſert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il eſt gras & dans la nouveauté.

Quand il eſt cuit & refroidi, ce que l'on a deſſervi de la table vous ſert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets, & le ſer-

vez en blanquette : *Voyez Agneau en blanquette*, page 245.

Une autrefois à la bechamel. *Voyez Agneau à la bechamel*, même page.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce Robert.

Si vous voulez mettre un Dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Entrée.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

Vous pouvez aussi les servir en entrée sans les faire cuire à la broche, comme il sera expliqué ci-après.

Abattis de Dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abattis de Dindon, qui comprend les aîles, les pates, le foie, le gigier ; échaudez le tout, & l'épluchez ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, des champignons ; passez le tout sur le feu, & y Entrée. ou Hors-d'œuv.

mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sauce. Quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir : en servant, un filet de vinaigre ou de verjus. Si vous la mettez au roux après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus ; laissez réduire à courte sauce. Si vous voulez mettre un abbatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre ; farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

Entremets. Ils servent à faire des daubes : vous les plumez, vuidez, & troussez les pates dans le corps ; faites-les refaire sur la braise. Vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboules, ail, échalottes, le

tout haché. Mettez-le cuire dans une marmite juſte à ſa groſſeur ; mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, ſel, poivre ; faites-le cuire à petit feu.

Quand il eſt cuit, paſſez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir ; étendez-la ſur le dindon. Si vous en avez de reſte, mettez-la dans le corps. Vous ſervez ce dindon dans un plat ſur une ſerviette, garni de perſil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braiſe, comme bréſolle, fricandeau, des entrées à la Bourgeoiſe entre deux plats comme les noix de veau.

Cuiſſes de Dindons accompagnées.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante ; coupez-le en gros dez avec beaucoup de champignons coupés auſſi en dez ; maniez-les enſemble avec du lard rapé, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, le tout haché ; ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Ayez deux cuiſſes de dindon Entrée.

cru, bien épluchées & déſoſſées à forſait, à la réſerve du bout de l'os qui joint la pate que vous laiſſez. Mettez dans les cuiſſes les ris de veau avec leur aiſſaiſonnement ; couſez-les pour que rien ne ſorte, & les faites cuire dans une petite braiſe faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, peu de ſel. Couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu. Lorſqu'elles ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauce, dégraiſſez-la ; ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier. Si vous n'en avez point, vous y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, & un peu de perſil blanchi haché. Faites lier ſur le feu ; ſervez ſur les cuiſſes avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Cuiſſes de Dindons à la crême.

Entrée. Si vous vous ſervez des cuiſſes d'un Dindon cuit à la broche, que l'on a deſſervi de la table, il ne faut point les larder ; ſi elles ſont crues, vous les larderez en travers avec du gros lard.

Faites-les cuire dans une ſainte menehoult faite de cette façon : Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié auec une demi-cuillerée de farine, ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux pincées de coriandre, un demi-ſeptier de lait ; tournez ſur le feu juſqu'à ce que cela bouille. Mettez-y les cuiſſes de dindon, & faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront deſſous les doigts, vous les retirerez pour les égouter. Prenez le gras de la ſainte menehoult, & y trempez les cuiſſes ; pannez-les tout de ſuite, faites-les griller à petit feu en les arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avez trempées. Mettez dans une caſſerole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre ; faites chauffer : ſervez deſſous les cuiſſes.

Dindons à l'eſcalope.

Vous ôtez les cuiſſes pour les préparer, comme il eſt dit à la façon pré- Entrée.

cédente, il vous reſte les aîles & l'eſtomach pour faire l'eſcalope. La carcaſſe ſe met dans le pot pour le manger au gros ſel. Prenez les aîles & les cuiſſes, que vous coupez très-minces en filets, & les arrangez enſuite dans une caſſerole en faiſant pluſieurs couches l'une ſur l'autre. Il faut aſſaiſonner chaque couche avec du perſil, ciboules, échalottes, baſilic, chapignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre & un peu de bonne huile : couvrez avec quelques bardes de lard ; faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude. A moitié de la cuiſſon, vous y mettez un demi-verre de vin blanc ; rachevez de cuire, & dégraiſſez la ſauce avant que de la ſervir ſur les eſcalopes. Si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon en pain.

Groſſe Entrée. Prenez un dindon que vous déſoſſez à forfait après l'avoir flambé ſur un fourneau bien allumé.

Quand il eſt déſoſſé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, com-

posé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez; maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachées. Cousez le dindon, & lui donnez la forme d'un pain après lui avotr mis une barde de lard sur l'estomach, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut: mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite, & le tenez chaudement. Passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé; faites-le réduire en petite sauce, & y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine; ôtez la ficelle & bardes de lard; essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sauce par-dessus.

Dindon à la poële.

Flambez & épluchez un dindon; applatissez-le un peu sur l'estomach, trousssez les pates dans le corps, met- Grosse Entrée.

tez-le dans une caſſerole avec du beurre ou du lard fondu, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le refaire, & le mettez dans une autre caſſerole avec l'aſſaiſonnement, ſel, gros poivre. Couvrez l'eſtomach de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon : faites cuire à petit feu; enſuite vous le dégraiſſez, & mettrez un peu de coulis dans la ſauce pour la lier.

Les poulets & poulardes ſe préparent de même.

Dindon en galentine.

Gros Entremets froid. Flambez & vuidez un gros dindon, déſoſſez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galentine, *ci-devant, pag.* 238.

Dindon en balon.

Entremets froid ou Entrée. Vous le déſoſſez à forfait ſans percer la peau; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finiſſez comme le fromage de cochon, *ci-devant, pag.* 221.

Si vous voulez le ſervir pour entrée, retirez-le pendant qu'il eſt chaud, & le ſervez avec une bonne ſauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon, & le couper en deux, le déſoſſer à forfait & mettre ſur chaque moitié une bonne farce de viande. Roulez enſuite chaque moitié, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte; un panais. La cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier: ſervez ſur la viande. Entrée.

A la place de cette ſauce, vous pouvez en mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Des pates de Dindons.

Elles ſe font cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, *pag.* 54. avec un bon aſſaiſonnement. Entremets.

Quand elles ſont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graiſſe de leur cuiſſon, pannez-les, & les faites griller de belle couleur : ſervez-les à ſec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur, & ſervez garni de perſil frit : pluſieurs mettent une farce autour des pates avant de les panner.

Aîlerons de dindons aux petits oignons. & fromage.

Entrée. Prenez ſix ou huit aîlerons de dindons que vous échaudez : faites-les blanchir & les épluchez ; mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites cuire à petit feu : une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien épluchés, peu de ſel, du gros poivre. Ra-

chevez de cuire, & les retirez de la caſſerole, pour les égouter. Paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue. Mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine. Faites lier ſur le feu. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de ſauce dans le fond, & par-deſſus une demi-poignée de fromage de gruiere ou de parmeſan rapé, arrangez deſſus les aîlerons & les petits oignons entre. Arrangez tout le deſſus avec le reſtant de la ſauce. Couvrez avec du fromage rapé; mettez le plat ſur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque point de ſauce; donnez couleur au deſſus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere, avec bon feu: ſervez chaudement.

Aîlerons en fricaſſée de Poulets.

Après avoir échaudé des aîlerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricaſſée de poulets que vous trouverez ci-devant, *page* 250 Entrée.

Aîlerons en fricandeau.

Entrée. Prenez dix ou douze aîlerons de dindons, ou quinze de poulardes, que vous échaudez & épluchez ; piquez-les de petits lardons, enſuite vous les ferez blanchir un inſtant à l'eau bouillante, & les ferez cuire comme les fricandeaux à la Bourgeoiſe, que vous trouverez ci-devant, *page* 209.

Aîlerons à l'Eſpagnole.

Entrée. Après qu'ils ſont blanchis & épluchés, mettez-les dans une caſſerole ſur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, deux pincées de coriandre. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier ; eſſuyez les aîlerons avec un linge blanc : ſervez la ſauce deſſus.

Aîlerons en matelotte.

Entrée. Faites un petit roux d'une cuillerée

de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon. Mettez-y cuire les aîlerons avec un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſſon, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés. Le ragoût fini à courte ſauce, mettez-y une pincée de câpres fines entieres, dreſſez les aîlerons & croutons deſſus & autour, & la ſauce par-deſſus.

Aîlerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu de petit lard ſi vous voulez. Vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboules & du perſil; paſſez-les en purée dans une étamine; mettez dans la purée la cuiſſon des aîlerons Entrée.

pour lui donner du goût : ſervez la purée deſſus les aîlerons & petit lard dans une terrine; que la purée en ſoit ni trop claire, ni trop liée.

Aîlerons à la purée de lentilles.

Entrée. Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboules ni de perſil dans la cuiſſon des lentilles.

Aîlerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons; comme il eſt expliqué *page* 280. Mettez les aîlerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre; faites-les cuire, enſuite vous dégraſſez la cuiſſon, & la paſſez au tamis. Mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; ſervez à courte ſauce ſur les oignons.

Aîlerons au vin de Champagne.

Entrée. Foncez une caſſetole de tranches de veau, mettez les aîlerons deſſus, couvrez de bardes de lard. Mettez-y un

bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce; dégraissez-la, & la passez au tamis; servez sur les aîlerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Aîlerons à la sainte menehoult.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les aîlerons, comme si vous les glaciez. Mettez-les refroidir, & les trempez dans un peu d'huile. Pannez-les de mie de pain; étant pannés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur: servez sans sauce, ou si vous voulez; avec une sauce claire bien assaisonnée de bon goût. Entrée.

Ces mêmes aîlerons se peuvent met-

te frire, à cette différence qu'à la pla
ce d'huile, vous les trempez dans de
l'œuf battu, & les pannez de mie de
pain pour les faire frire. L'on peut faire
la même chose avec des aîlerons qui
ont déja été servis sur la table.

Du Pintadau & de la Pintade.

La poule pintade se prépare pour
entrée de la même facon que la poular
de. Le pintadeau, vous le piquez & le
faites cuire à la broche pour un plat
de rôt comme le faisan.

De la Poularde & du Chapon, comment les servir.

La poularde se sert aussi pour un plat
de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant
pour les poulets gras. Dans le tems du
cresson, vous en mettrez tout autour,
assaisonnez de sel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, cha-
pons, dindons & gros poulets, ser-
vent à mettre dans beaucoup de ra-
goûts, & à faire des entremets parti-
culiers.

Vous les faites cuire à la broche,
enveloppés de bardes de lard & pannés

de mie de pain : ſervez-les avec une ſauce bacchique.

Vous le mettez auſſi en caiſſe, qui ſe fait avec du papier que vous graiſſez d'huile. Faites-les cuire dans leur jus, avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, bardes de lard deſſus & deſſous, un peu d'huile, un jus de citron en les ſervant, ou mettez-les *en papillotte*, ou *en ragoût ſeuls* Entrée.

Poularde de pluſieurs façons.

Elles ſe mettent auſſi en entrées de bien des façons différentes. Entrée.

Quand elles ſont tendres, elles ſe mettent en entrée de broche, & ſe ſervent avec les mêmes ſauces & ragoûts que les poulets en entrée de broche. *Voyez ci-devant page* 255.

Obſervez la même choſe pour les chapons.

Si vous ne les jugez pas aſſez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diverſifier, voici toutes ſortes de braiſes : vous les mettez en fricandeau. *Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare au gros ſel.*

Vous les flambez, vuidez & trouſ-

ſez les pates en dedans, & les faites blanchir un inſtant. Mettez une barde de lard ſur l'eſtomach pour le tenir blanc; ficelez & mettez cuire dans la marmite. Quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, retirez-les de la marmite: ſervez avec un peu de bouillon & du gros ſel par-deſſus.

Poularde à la Bourgeoiſe.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pates dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons, coupés en tranches. Mettez la poularde deſſus, l'eſtomach en deſſous; couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, un peu de ſel. Faites cuire de cette façon la poularde ſur de la cendre chaude: à la moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde

Poularde entre deux plats.

Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pates dans le corps. Faites-la refaire dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail : le tout haché. Entrée.

Mettez dans le fond d'une caſſerole des tranches de veau, & la poularde deſſus avec tout ſon aſſaiſonnement, & la couvrez de bardes de lard ; faites-la cuire de cette façon ſur de la cendre chaude.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce, & la paſſez au tamis ; mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus : goûtez ſi la ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde à la perſillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche, qui a déja ſervi ſur la table. Si elle eſt entamée, cela n'y fait rien. Coupez-la par membres ; & la faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon & du coulis, ſel, un peu de gros poivre. Entrée.

Quand elle eſt cuite, & la ſauce aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin, que vous aurez fait bouillir un moment dans de l'eau : avant que de le hacher, il faut le bien preſſer. En ſervant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de pluſieurs façons.

Entrée. Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux, ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes, ſuivant la ſaiſon. Vous avez ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis. Faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout eſt cuit ; retirez-le proprement pour le mettre égouter, & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir. Vous prenez enſuite la ſauce qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraiſſez en paſſant par le tamis. Met-

tez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistence. Goûtez si votre sauce est de bon goût, & la servez par-dessus. Les aîlerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux de dindon : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poulardes aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre. Après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez son foie que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboules & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & poivre ; mêlez bien cette farce, & farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point ; faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon. Prenez de petits oignons blancs, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les Entrée.

dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire enſuite dans du bouillon. Quand ils ſont cuits & égoutés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien aſſaiſonné, en leur faiſant faire quelques bouillons ſur un fourneau, & ſervez autour de la poularde. Les poulets aux oignons ſe font de la même façon.

Poularde maſquée.

Entrée. Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez ; faites une farce de ſon foie avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre. Farciſſez le dedans de la poularde, & la couſez par les deux bouts. Faites-la refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe du pot ; vous la mettrez enſuite à la broche, & la garnirez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet, de la longueur de la poularde. Enveloppez le tout dans pluſieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graiſſe ne puiſſent en ſortir. Faites-la cuire à très-petit feu, ſans l'arroſer. En la retirant de la broche,

ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous pour en recevoir le jus : dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir, le jambon & les tranches du pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde en matelotte.

Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laiſſez les aîles & les pates, & trouſſerez comme pour mettre au pot. Lardez-la de lard ; faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, ſix gros oignons, carottes & panais proprement coupés, un bouquet de perſil, clous de girofle, ciboules, thim, laurier, baſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre : faites cuire à petit feu. Quand elle eſt cuite, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir, les oignons & racines autour : ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée. Si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la ſauce, elle aura plus de conſiſtence. Entrée.

Poularde à la cuiſiniere.

Flambez, épluchez, & vuidez une Entrée.

poularde ; farciſſez-la avec ſon foie ; mêlez avec un peu de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail hachée, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; faites-la cuire à la broche. Quand elle eſt cuite, arroſez le deſſus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf. Pannez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la ſervirez avec une ſauce de cette façon : mettez dans une caſſerole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre, de la muſcade rapée ; faites lier ſur le feu.

Poularde au court bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pates pour en ôter la peau. Coupez les griffes à moitié, vuidez-la & trouſſez les pates en les faiſant entrer dans le corps ; ficelez la poularde, & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bou-

quet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, sel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus; faites cuire à petit feu. Lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court bouillon dans un tamis, faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la poularde.

* *Poularde en pâté en broche.*

Entrée. On fait une pâte avec de la farine, du beurre, deux œufs, de l'eau & du sel; on la laisse reposer une heure avant de s'en servir. On prend une poularde tendre : après l'avoir flambée, vuidée & épluchée, on met dans le corps une farce de son foie mêlé de mie de pain, desséché avec de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, beaucoup de lard rapé, ou de bon beurre. On met la poularde à la broche, que l'on enveloppe d'une barde de lard, & ensuite avec la pâte que l'on a battue avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un petit écu. Il faut

mouiller la pâte ſur les bords pour la ſouder & la couvrir de pluſieurs feuilles de papier ; étant bien ficelée, on la fait cuire une heure & demie à la broche ; preſque cuite, on ôte le papier pour donner couleur à la pâte : dreſſée ſur le plat, on fait un trou ſur le deſſus de la pâte pour y faire entrer une bonne ſauce, comme celle à l'Eſpagnole, ou à la ſultane. *Voyez l'article des Sauces.*

* *Poularde au quadrille.*

Entrée. On coupe une poularde en quatre : après l'avoir flambée & épluchée, on la met cuire entre des bardes de lard, avec une truffe, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, deux échalottes, une demie feuille de laurier, quelques feuilles de baſilic, un clou de girofle, un verre de vin blanc, peu de ſel, gros poivre. La cuiſſon faite, on hache à part la truffe, le jambon, un jaune d'œuf dur, & une bonne pincée de câpres. On prend le fond de la ſauce pour la dégraiſſer ; paſſée au tamis, on y met gros comme une noix de beurre manié de farine,

pour la faire lier sur le feu & la dresser dans le plat ; l'on y met ensuite les quatre morceaux de poularde : l'on couvre le premier du jambon haché, le second de jaunes d'œufs, le troisieme de truffes, & le quatrieme avec les câpres.

Poularde à la Bechamelle.

Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservi de la table. Vous la coupez par membres ; ou, pour le mieux, quand la poularde est presque entiere & forte, vous levez toute la chaire que vous coupez par filets. Mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-septier de lait. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, poivre, deux échalottes ; une demi-gousse d'ail, persil, ciboules. Faites bouillir à petit feu une demi-heure. Quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir. Si la sauce n'étoit pas tout-

à-fait assez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir ; en servant, deux ou trois goutes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Entrée. Il faut piquer le dessus de la poularde, après l'avoir flambée & vuidée, vous la rempliſſez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs. Cousez la poularde pour que rien ne sorte ; faites la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde ; ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, que vous trouverez *page* 187.

Poularde à la sainte Menehoult.

Entrée. Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult, que vous trouverez ci-devant *page* 269.

Poularde au blanc-manger.

Faites bouillir dans une caſſerole une chopine de bon lait, avec thim, laurier, baſilic, coriandre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié. Paſſez-le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain. Remettez ſur le feu juſqu'à ce que le pain ait bû le lait. Otez-le du feu, & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, ſel, muſcade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée, & bien épluchée. Couſez-la pour que rien ne ſorte, & la faites cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait; aſſaiſonnez de ſel, un peu de coriandre. Quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez avec une ſauce à la Reine. Entrée

Poularde en canellon.

Vous la déſoſſez à forfait après l'avoir coupée par la moitié. Mettez ſur chaque moitié d'une bonne farce de Entrée.

volaille, roulez-les enſuite, & couvrez le deſſus d'une barde de lard. Ficelez, & faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre. La cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire ſur le feu au point d'une ſauce ; ôtez les bardes de lard & ficelle : ſervez la ſauce ſur les cannellons de poulardes.

Poularde à la crême.

Entrée. Elle ne ſe fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche, & que l'on a deſſervi entiere de la table. Vous en prenez la chair de l'eſtomach, que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie ſur le feu avec une chopine de lait, & réduite juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe & refroidie. Mettez-y auſſi près d'une demi-livre de graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, le tout haché ; ſel, poivre, cinq jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans le corps de la

poularde, & à la place de l'eſtomach. Uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Pannez de mie de pain. Mettez la poularde dans une tourtiere ſur des bardes de lard; couvrez avec du papier, & faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere. Vous la ſervirez après avec une ſauce piquante, que vous trouverez la premiere dans l'article des ſauces.

Poularde en crouſtade.

Il faut la flamber, vuider, trouſſer les pates dans le corps, & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet. Quand elle ſera cuite vous ferez attacher toute la ſauce autour, & la mettrez refroidir. Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine; mouillez avec un peu de lait, ſel, poivre. Faites lier cette ſauce, qu'elle ſoit bien épaiſſe. Mettez-la par-tout ſur la poularde, & y mettez à meſure de la mie de pain; juſqu'à ce que cela vous forme une Entrée.

croûte. Faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere : servez avec une sauce piquante, comme la premiere, que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde accompagnée.

Entrée. Il faut ôter l'os du brechet de l'estomach, après avoir vuidé la poularde, vous la rempliſſez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts. Faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier : servez avec une bonne sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultanne, que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde au sang.

Entrée. Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre. Passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-septier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre. Faites lier le tout ensem-

ble ſur le feu, ſans laiſſer bouillir; ayez ſoin de bien remuer. Quand il ſera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec une ſauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces.

Poularde à la chia.

La chia eſt une eſpece de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau preſque bouillante; enſuite égoutez-la, & la mettez dans une ſauce au coulis pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche. Entrée.

Poularde en filets.

Vous prenez de celles que l'on a deſſervi de deſſus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc, comme à la bechamel, ou à la ſauce à la Reine, que vous trouverez à l'article des ſauces. Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Rôt. Ils ſe ſervent ordinairement pour d'excellens plats de rôts : vous les piquez & faites cuire à la broche.

Du Canard, Caneton, Oye & Oiſon.

Rôt. Le Caneton de Rouen ſe ſert auſſi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le ſervir pour entrée, mettez-le à différentes petites ſauces ; faites-le cuire à la broche.

Entrée. *Le Canard*, Caneton, Oie & Oiſon s'accommodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braiſe, avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois ; vous pouvez auſſi les ſervir avec différentes ſauces.

Canard farci.

Entrée. Flambez & vuidez-le par la poche, & le déſoſſez entierement ſans lui percer la peau.

Vous commencez à le déſoſſer par

la poche, & le renverſez à meſure que vous ôtez les os ; vous le rempliſſez après à moitié avec une farce de volaille, ou de godiveau, ſi vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau ſe fait en prenant gros comme un œuf de ruelle de veau, deux fois autant de graiſſe de bœuf, que vous hachez enſemble. Mettez-y avec, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs cruds, ſel, poivre & un demi-ſeptier de crême ; mêlez bien le tout enſemble, & le mettez dans le corps du canard. Ficelez-le pour que rien ne ſorte, & le faites cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, *page* 54.

Quand il eſt cuit, eſſuyez-le de ſa graiſſe, & le ſervez avec une bonne ſauce ou un ragoût de marons. Faites cuire des marons avec un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de ſel, & ſervez comme vous jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Flambez, vuidez-le & le coupez en quatre. Faites-le cuire dans une pe- Entrée.

tite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons; coupés & tournés proprement. Faites blanchir le tout un demi quart-d'heure, & le mettez enſuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, une morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de ſel.

Quand le tout eſt cuit, vous dreſſez le canard dans une terrine à ſervir ſur table; vous mettrez toutes les légumes autour. Dégraiſſez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, & ſervez à courte ſauce ſur les légumes & canard; ayez ſoin de goûter votre ſauce auparavant, ſi elle eſt de bon goût.

Canard aux navets.

Entrée. Prenez un canard que vous flambez, vuidez & trouſſez les pates en dedans. Après qu'il eſt bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une farine. Faites-la rouſſir de belle couleur, & mouillez avec du bouillon;

vous y mettrez enſuite le canard avec un bouquet garni, ſel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard : s'ils ſont durs, vous les mettez en même-tems ; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuiſſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit & bien dégraiſſé, mettez un filet de vinaigre, ſervez à courte ſauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoiſe. L'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche, & les navets : de les tourner en amendes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & du coulis : quand votre ragoût eſt fait, vous le ſervez ſur le canard.

Canard au Pere Douillet.

Flambez un canard, & l'épluchez bien ; vuidez-le & trouſſez les pates dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettez dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, baſi- Entrée.

lic ; une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu. Lorſque le canard fléchit ſous le doigt, vous paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez. Faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce : ſervez deſſus le canard.

Vous pouvez encore le ſervir de la même façon en le coupant en quatre avant de le faire cuire.

Canetons aux pois.

Entrée. Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés ; trouſſez les pates de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroiſſent. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante. Faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre. Mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboules. Faites bouillir à petit feu, juſqu'à ce que les canetons ſoient cuits ; un moment avant de ſervir, vous y mettrez un

peu de ſel : ſervez à courte ſauce.

Les Oiſons ſe préparent de la même façon.

Oie farcis à la broche.

Prenez des marons ou de groſſes châtaignes, ce que vous jugerez à propos : ôtez-en la premiere peau, & les mettez ſur le feu dans une poële percée, & les remuez juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde. Gardez les plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante en les faiſant bouillir juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde peau. Mettez à part ceux que vous deſtinez pour le ragoût : les autres, vous les hachez & mettez dans une caſſerole avec la chair de quatre ou cinq ſauciſſes, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de ſain-doux, ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une petite pointe d'ail, perſil, ciboules, le tout haché. Paſſez le tout enſemble ſur le feu pendant un quart-d'heure, laiſſez refroidir. Vous avez une oie jeune & tendre : après l'avoir Groſſe Entrée.

vuidé, flambé & épluché, mettez-lui cette farce dans le corps, coufez pour que rien ne forte. Faites cuire à la broche, & la fervez avec un ragoût de marons, comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Entrée. Ayez une oie jeune & tendre, que vous flambez, épluchez & vuidez; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalottes, une demi-gouffe d'ail, perfil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thim, bafilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, fel, gros poivre. Farciffez-en l'oie & la coufez : faites-la cuire à la broche, en l'arrofant de tems en tems avec un peu de beurre; & à mefure que vous arrofez, vous tenez un plat deffous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorfque l'oie eft prefque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre, qui vous a fervi à l'arrofer; arrofez-en l'oie, & pannez à mefure jufqu'à ce qu'elle foit bien couverte de mie de pain. Ra-

chevez de cuire jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée ; servez avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuilliere à café, de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre : faites lier sur le feu. Servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche. Vuidez-la, & lui trousſez les pates dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez. Lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboules, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Après avoir lardé l'oie, vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, au- Gros Entremets froid.

tant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite & la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des aîles & cuisses d'oies, comment les accommoder.

Pour faire les aîles & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-tems, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos; vous les flambez, vuidez, & les mettez à la broche, ne les faites cuire que jusqu'aux trois quarts. Ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomach avec les aîles. Arrangez-les bien serrées dans un pot de grais, en mettant entre chaque lit

trois

trois ou quatre feuilles de laurier, & du sel. Faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part, avec beaucoup de sain-doux; il faut qu'il y en ait assez pour que les aîles & les cuisses en soient couvertes. Mettez cette graisse dans le pot, couvrez-le avec un parchemin vingt-quatre heures après, & que le tout sera bien froid: mettez-les dans un endroit sec. On ne les préparent de cette façon; que dans les endroits où elles sont à bon marché; principalement en Gascogne, d'où il en vient beaucoup à Paris. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse, à mesure que vous en avez besoin; lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braise, pour les servir avec différentes sauces & ragoûts. L'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grillées, avec une sauce claire à ravigotte, ou une rémoulade que vous trouverez à l'article des sauces. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous pouvez encore, étantes cuites à la braise, les servir avec une sauce à

la moutarde faite de cette façon. Vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalottes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon : faites lier sur le feu. Servez sur les cuisses ou aîles.

Elles servent aussi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Canard en globe.

Entrée. Comme le dindon en balon, ci-devant, *page* 278.

Canard à la Bruxelle.

Entrée. Il faut le flamber & vuider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : Coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé ; maniez le tout ensuite avec persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de sel, gros poivre. Cousez le canard pour que rien ne sorte, & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomach, un verre de vin blanc, autant de bouillon,

deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une ſauce : ſervez ſur le canard.

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-devaut *page* 311. Entremets. froid.

Canard en chauſſon.

Vous le déſoſſez & farciſſez comme le canard farci, qui ſe trouve, *page* 304. Enſuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une ſauce : ſervez ſur le canard. Entrées.

Canard à la Bearnoiſe.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon : un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, thim, lau- Entrées.

rier, basilic, deux clous de girofle. Mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches, avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard; faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce : dégraissez-la, & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

Entrée. Faites cuire un canard avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché. Passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée & passée au tamis. Faites réduire au point d'une sauce; dégraissez-la avant que de la servir sur le canard.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboules ; ensuite vous les passez en purée forte épaisse. Si c'est des pois verds, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboules. Faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse ; servez sur le canard. En faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & vous le servirez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même. Entrée.

Des Poules d'eau.

Les Poules d'eau sont des oiseaux aquatiques : il y en a de plusieurs es-

peces & de différentes groſſeurs ; les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de roſe ou rouges : elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

Des Pigeons cauchois, de voliere & bizets.

Les gros Pigeons cauchois, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts. Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître ; vous en faites auſſi beaucoup d'entrées différentes.

Gros Pigeons de pluſieurs façons.

Si vous voulez les diverſifier de pluſieurs façons, faites-les cuire dans une braiſe, comme la langue de bœuf, *page* 54.

Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & ſervez par-deſſus une ſauce au beurre.

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits Pigeons de voliere.

Ils se servent pour plats de rôts : faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de feuilles de vignes dans le tems. Rôt.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons. Entrée.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez. Hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de sel ; remettez dans le corps le foie avec le lard ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différens ragoûts.

comme

Sauce à l'échalotte,	Sauce au beurre,
Sauce à la ravigotte,	Sauce aux petits œufs.
	Sauce à l'Italienne,

En ragoût, vous en mettez

Aux morilles,	Aux pointes d'asperges,
Aux mousserons,	Aux petits pois,
Aux truffes,	

Aux montans de cardes, | Aux laitues farcies.

Pigeons à la Bourgeoise.

Entrée. Vous les échaudez, vuidez & trouſſez les pates en dedans. Faites-les blanchir un moment, & les retirez à l'eau fraîche. Epluchez-les & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes ſortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de coulis, & ſervez à courte ſauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, & un peu de perſil haché.

Compotte de Pigeons.

Entrée. Ayez des petits Pigeons échaudés, les pates trouſſées daus le corps. Faites-les blanchir, ôtez le cou & les aîles. Après les avoir épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec deux ou trois truffes, ſi vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre

morceaux, un bouquet de persil, ciboules ; une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre. Passez-les sur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre. Laissez cuire & réduire à courte sauce ; ayez soin de dégraisser : en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc ; que le tout soit cuit à propos, & d'un bon sel.

Pigeons au basilic

Prenez de petits Pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & troussé les pates en dedans. Faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, *page* 54, en mettant un peu plus de basilic. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir ; trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette ; pannez-les à mesure avec de la mie de pain : faites-les frire, & servez garni de persil frit. Entrée.

Des Pigeons bizets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils ſont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Ces ſortes de pigeons ne ſont bons que pour l'ordinaire d'une maiſon, parce que l'on ne prend pas garde de ſi près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trouſſerez les pates en dedans. S'ils ſont gros, vous les couperez en deux, ſinon vous ne ferez que les fendre par derriere, & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os. Faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain. Mettez-les ſur le gril, & les arroſez du reſte de leur marinade. Faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée. Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de cette façon: Vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus; pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le

plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre : faites chauffer, & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire & un peu piquante : à la place d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux, ou bonne graisse du pot.

Pigeons en matelotte.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur ; échaudez ; & les pates trousées en dedans ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé ; coupez-le en tranches, un bouquet garni ; ensuite vous mettez une pincée de farine, & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait : en servant, il faut mettre un filet de verjus. Entrée.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons au ragoût d'écreviſſes.

Ayez trois ou quetre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vuidés. Fendez-les un peu ſur le dos pour que cela leur élargiſſe un peu l'eſtomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon, & un verre de vin blanc, une bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écreviſſes. Epluchez, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec la cuiſſon des pigeons, que vous paſſez au tamis. Faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reſte que peu de ſauce; ajoutez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muſcade, & une petite pincée de perſil haché très-fin. Faites lier ſans bouillir ſur un moyen feu en remuant

toujours. Egoutez les pigeons pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus le ragoût d'écreviſſes.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts ; vuidez-les & trouſſez les pates en dedans ; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu. Mettez-les dans une caſſerole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre, champignons, échalottes, perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre. Faites migeoter une demi-heure ſur un petit feu, & vous y mettrez enſuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon : rachevez de faire cuire à petit feu ; dégraiſſez, & ſervez à courte ſauce.

Pigeons en ſurpriſes.

Prenez cinq petits pigeons que vous Entrée.

échaudez ; vuidez & trouſſez les pates dans le corps. Mettez les foies à part, faites blanchir une inſtant les pigeons à l'eau bouillante. Après les avoir retirés, vous mettrez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche pour les bien preſſer, qu'il ne reſte point d'eau. Ouvrez-les en deux ſans détacher les feuilles, mettez deſſus une petite farce faite avec les foies de pigeons, perſil, ciboules, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, ſel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs ; enſuite vous mettez un pigeon : ſur chaque laitue enveloppez le pigeon : de façon que l'on ne le voie point. Ficelez-les, & les mettez cuire avec du bouillon un peu gras, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, ſel, poivre ; faites-les cuire une heure à petit feu. Quand ils ſont cuits, égoutez les pigeons & les déficelez ; eſſuyez-les de leur graiſſe avec

un linge : ſervez deſſus un bon coulis de veau. Si vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de ſel dans la cuiſſon. Paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; faites-la réduire au point d'une ſauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs : faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Pigeons aux petits pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, ſuivant qu'ils ſont gros ; échaudez-les & les faites blanchir. S'ils ſont gros, vous les coupez en deux après avoir trouſſé les pates en dedans. Mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboules. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau ; faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, vous y mettrez un peu de ſel fin, une liaiſon de deux œufs avec de la crême : faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez à courte ſauce. Entrée.

Si vous voulez les mettre au roux, en les paſſant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Laiſſez cuire & réduire juſqu'à ce qu'il n'y ait que peu de ſauce bien liée, & vous y mettrez le ſel un moment avant que de ſervir, & gros comme une noiſette de ſucre fin.

Pigeons aux aſperges en petits pois.

Entrée. Coupez de petites aſperges en petits pois : il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper auſſitôt que le couteau réſiſte. Lorſque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver pluſieurs fois, crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche & les faites égouter ; enſuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de ſariette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée, Ayez trois ou quatre gros pigeons

que vous flambez & vuidez ; trouſſez les pates dans le corps ; lardez-les de gros lard, & les mettez dans une marmite juſte à leur grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, poivre ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon : faites cuire à petit feu. Lorſque les pigeons fléchiſſent ſous le doigt, vous paſſerez la ſauce au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue : mettez-y une demie cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre : ſervez ſur les pigeons.

Pigeons à la ſainte Menehoult.

Prenez trois gros pigeons que vous vuiderez ; laiſſez les foies, trouſſez les pates dans le corps, faites-les refaire & épluchez. Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du perſil en branches, ciboules entieres, deux oignons en tranches, zeſtes de carottes Entrée.

& panais, une gouſſe d'ail entiere, trois clous de girofle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thim, baſilic; mouillez avec trois poiſſons de lait. Faites bouillir, & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure. Lorſqu'ils ſeront cuits, retirez-les pour les égouter; enlevez le gras de la ſainte Menehoult pour le mettre ſur une aſſiette; trempez-y les pigeons, & les pannez à meſure; faites griller de belle couleur, en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les aurez trempés: ſervez à ſec. Vous mettrez une ſauce remoulade dans la ſauciere; la façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces.

* *Pigeons à la payſanne.*

Entrée. Ayez quatre pigeons échaudés, que vous fendez à moitié par le dos pour les applatir un peu & leur élargir l'eſtomach, il faut trouſſer les pates dans le corps en fendant un peu la peau; on laiſſe les aîles & le cou ſi l'on veut. On prend un quarteron de petit lard bien entrelardé coupé en tranches, pour le faire ſuer dans une caſſerole avec une

demie douzaine de petits oignons blancs, jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; ensuite l'on y passe les pigeons; après y avoir mis une pincée de farine, on mouille avec un petit verre de vin blanc & autant d'eau, assaisonné de gros poivre & point de sel; la cuisson faite, la sauce courte & un peu dégraissée, l'on y met une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême.

* *Pigeons en papillottes.*

Ayez trois pigeons de moyenne grosseur, bien épluchés & vuidés; coupez-les en deux pour les applatir un peu avec le couperet; ensuite on les fait mariner avec de la bonne huile, persil, ciboule, échalottes, champignons, leurs foies, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, & des petites tranches de lard; ensuite on met chaque moitié dans une demi-feuille de papier blanc, en mettant dessus & dessous des bardes de lard & leurs assaisonnemens; bien enveloppés, l'on met sur le gril une double feuille de papier bien graissée, Entrée.

les pigeons dessus pour les faire cuire à très-petit feu. Quand le feu est trop vif, on l'abbat avec la pêle : cuits d'un côté, on les retourne de l'autre, on les sert sans sauce dans leurs papiers.

Pigeons à la Marianne.

Entrée. Préparez trois pigeons comme les précédens. Applatissez-les un peu avec le couperet ; & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier. Faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement. Lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égoutés & essuyés de leur graisse. Otez les feuilles de laurier de la sauce, & la dégraissez ; mettez-y un anchois haché, trois échalottes & une pincé de câpres, le tout haché ; de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine : faites lier sur le feu, & servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le dessus de

vos pigeons avec du lard fin, vous les ferez cuire & glacer comme le fricandeau de veau à la Bourgeoise, que vous trouverez *page* 209.

Pigeons en fricassée de Poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, ou des moyens par la moitié ; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, qui est expliquée ci-devant *pag.* 250. Entrée

Pigeons au Soleil.

Ayez de petits pigeons naissans bien échaudés. Après les avoir vuidés, il faut leur laisser les aîles, la tête, les pates. Passez à chacun une brochette en travers des cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante. Après les avoir bien épluchés vous les mettrez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuisson faite, vous les égoutez & laissez refroidir pour les tremper ensuite Entrée

dans une pâte, & les faire frire de belle couleur; ſervez chaudement avec du perſil frit autour. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, du ſel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la verſant de la cuilliere.

Pigeons en ſurtout.

Entrée. Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoiſe; réduit à courte ſauce, mettez-le refroidir, enſuite vous prenez le plat que vous devez ſervir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande; arrangez le ragoût de pigeons deſſus; couvrez-le enſuite avec de la même farce que deſſous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Uniſſez-les avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez avec de la mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée; égoutez-en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Faites un ragoût de pigeons. Quand il eſt fini, de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il ſera expliqué à l'article de la pâtiſſerie, où vous trouverez toutes ſortes de timbales. Entrée.

Pigeons aux tortues.

Vous coupez la tête & les pates à des tortues, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni; enſuite vous les ôtez de leurs coquilles. Ayez ſoin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût. Entrée.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtiſſerie. Entrée.

Pigeons à la poële.

Plumez & vuidez des petits pigeons; laiſſez-leur les pates, & les faites refaire légérement ſur le feu. Paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre; enſuite vous les mettez Entrée.

avec tout leur assaisonnement, dans une autre casserole foncée de tranches de veau que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante. Mettez-y un demi verre de vin blanc ; couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc. Mettez un couvercle sur la casserole, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter ; ensuite vous dégraissez la cuisson : mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Entrée. & Hors d'œuv. Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table. Mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets : faites tenir la sauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur : servez sans sauce.

Pigeons en crépine.

Entrée. Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante. Après leur avoir trouſſé les pates dans

dans le corps faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre, enſuite mettez-les refroidir. Faites une farce avec de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain deſſechée, avec du lait ou de la crême, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre; liez de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés. Enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine. Faites tenir la crêpine avec de l'œuf battu, pannez-les par-deſſus, & les mettez prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire. Eſſuyez-les de leur graiſſe, & les ſervez avec la ſauce de la cuiſſon des pigeons que vous dégraiſſez. Paſſez au tamis, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Servez-vous de ceux que l'on a Entrée.

desservi de la table. Coupez-les par moitié, & leur faites prendre goût dans un assaisonnement. Mettez-les refroidir ; ensuite vous les trempez dans une pâte avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Entrée. Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veaux glacés comme des fricandeaux. Voyez fricandeau ci-dessus, *pag.* 29.

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général.

NOus comprenons sous le nom de Gibier, les Faisans & Faisondeaux, les Canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les Sarcelles, les Rouges, les Allebrans, les Allouettes appellées Mau-

viettes, les Bécasses, les Bécassines, les Bécaux, les Cailles & Cailleteaux, les Guignards, les Ortolans, les Ramiers & Rameraux, les Perdreaux rouges, les Perdreaux gris, les Merles, les Grives, les Gelinotes, les Pluviers, les rouges Gorges, les Vanneaux.

Du Gibier à poil.

Les Lievres & Levreaux, les Lapins & les Lapreaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend le Chevreuil, le Dain, le Faon, le Cerf, la Biche, le Sanglier & le Marcassin.

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de Gibier & Venaison.

Des Faisans, comment les servir.

Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez; faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche: pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de Entrée.

leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les servez avec une sauce à la Provençale, ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les Canards sauvages, comment les servir.

Les Canards sauvages, ou oiseaux de riviere, la femelle estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidés.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche; & refroidis, vous en tirez des filets, que vous mettez en différentes sauces comme au *jus d'orange, aux anchois & câpres, & salmis que vous trouverez à l'art. des Allouettes.*

Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les accommoder.

Rôt. Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vuidées, sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, & les ſervez avez ragoût d'olives, ragoût de montans des cardons,

Aux navets, | Ou ſauce à la ro-
Aux truffes, | cambole.

Les Rouges ſe ſervent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés & vuidés.

Les Allebrans ſe mangent comme les ſarcelles.

Allouettes de pluſieurs façons.

Les allouettes ſe mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre. Vous ne les vuidez point, & mettez deſſous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les allouettes ſur les rôties pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent auſſi de pluſieurs façons pour entrées.

Elles ſe ſervent en tourte. Pour lors vous les vuidez: ôtez-en le giſier, & le reſte mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, & mettez deſſus les allouettes après leur avoir ôté les pates & la tête, & que vous les Entrée.

avez passées sur le feu dans une casserole, avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, & laissez refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article générale des tourtes.

Allouettes en salmis à la Bourgeoise.

Hors-d'œuv. Elles se servent en salmis à la bourgeoise, quand elles sont cuites à la broche. Vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table ; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps. Jettez le gisier, & le reste servez-vous-en avec les rôties. Pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon; passez-le à l'étamine, & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus. Faites chauffer dedans les allouettes sans qu'elles bouillent, & servez garni de croutons frits.

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Des Allouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'allouettes que vous plumez, flambez & vuidez. Trouſſez les pates pour les faire paſſer dans le bec, comme pour rôt. Paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur. Faites bouillir & réduire au point d'une ſauce liée; dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table, ſe peut mettre en *caiſſes*. Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande. Mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce. Uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égouterez la graiſſe, & mettrez dans le fond une ſauce d'un jus clair. Entrée.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les Ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur ; vous en faites auſſi des entrées de pluſieurs façons. Vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir & les pates noires ; vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes. Pour la bonté, il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les Perdreaux rouges ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aîle ; il faut qu'elle ſoit pointue, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix.

Les Perdreaux ſe ſervent pour rôts ; vous les plumez, vuidez & piquez : faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez ; vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboules hachés. Mettez cette farce dans le corps, cousez l'ouverture pour que rien ne sorte, & leur troussez les pates sur l'estomac. Faites-les refaire dans une casserole sur le feu, avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Entrée.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos,

Comme

Sauce à la carpe,	Ragoût de truffes,
Sauce à l'Espagnole,	Ragoût de montans,
Sauce aux zestes d'oranges,	Ragoût d'olives,
Sauce à la Sultane,	Ragoût au salpiquon.

Vous trouverez les sauces à l'article des sauces, & les ragoûts à l'article des ragoûts.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillotte.

Des vieilles Perdrix.

Elles ſe font toujours cuire à la braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, *page* 55, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles ſont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard : faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les ſervez auſſi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Eſpagne.

Elles ſe mettent auſſi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les Perdreaux rouges ſe préparent & ſe ſervent de la même façon que les perdreaux & les perdrix griſes.

Des Bécaſſes, Bécaſſines & Bécaux.

Ils ſe ſervent tous cuits à la broche pour rôt. Vous les ſervez piqués ou bardés & feuilles de vigne ſous la barde. Vous ne les vuidez point : mettez deſſous des rôties de pain en cuiſant,

pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites & refroidies : *Voyez ci-devant allouettes en salmis à la Bourgeoise.*

Si vous voulez faire avec, des entrées ; pour lors quand elles sont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider. Vous vous servez de tout hors du gisier ; hachez le reste, & le mêlez avec lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de sel. Mettez cette farce dans leur corps, & cousez l'ouverture. Trousſez les bécasses, & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier. Entrée.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût, comme aux perdreaux.

Les Bécassines & Bécaux se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes : pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, &

finiſſez comme il ſera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailletaux.

Ils ſe ſervent cuits à la broche pour rôt.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire ſur de la braiſe. Enveloppez-les de feuilles de vigne & bardes de lard; faites-les cuire & ſervez de belle couleur.

Entrée. Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braiſe faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de ſel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils ſont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuiſſon un peu de coulis. Dégraiſſez la farce, & la paſſez au tamis: goûtez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût: ſervez deſſus les cailles & cailleteaux.

En faiſant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écre-

visses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, *ou au coulis de lentilles*, comme les perdrix.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider; hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboules, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier. Faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau: servez dessus les cailles. Entrée.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué pour la poitrine de veau, *pag.* 185. à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles. Entrée.

Cailles au gratin.

Prenez six ou sept cailles, que vous flambez & vuidez; passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, Entrée.

une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, des champignons. Mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez-les avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſſon vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez. Rachevez de cuire, & faites réduire au point d'une ſauce liée. Votre ragoût étant fini, de bon goût & bien dégraiſſé, vous le ſervez deſſus un gratin fait de cette façon : hachez le foie des cailles avec perſil, ciboules, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez enſuite ſur un petit feu juſqu'à ce que cette farce ſoit gratinée. Servez enſuite le ragoût deſſus.

Cailles au Salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braiſe, & vous les ſervirez enſuite avec un ragoût au ſal-

picon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des Ortolans, Guignards & Gelinotes.

Les ortolans ſont des petits oiſeaux très-délicats & excellens. L'on en voit peu à Paris; ils ſe ſervent pour rôt.

Les Guignards, Gelinotes ſont auſſi peu communs à Paris : ils ſe ſervent de même pour rôt.

Des Grives.

Vous les plumez & les faites refaire ſans les vuider; elles ſe ſervent cuites à la broche, avec des rôties deſſous, comme des mauviettes.

Vous en faites auſſi des entrées différentes, comme des bécaſſes : vous n'avez qu'à vous en ſervir de la même façon.

Les Merles ſe ſervent auſſi de même, il ne les faut point vuider.

Des Pluviers.

Ils ſont excellens quand ils ſont gras. Vous les plumez & piquez, ſans les vuider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous. Quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les rôties deſſous.

Si vous voulez les ſervir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il eſt expliqué à l'article des bécaſſes : faites-les cuire de même, & ſervez avec une même ſauce & même ragoût.

Si vous voulez les ſervir à la braiſe, faites les cuire comme les cailles, & les ſervez de la même façon.

Des Vanneaux.

Ils ſe font cuire à la broche pour rôt, & ſe ſervent comme le canard ſauvage.

Des Rouges Gorges.

Oiſeaux excellens : ils ſe ſervent pour rôt, comme les ortolans.

Du Gibier à poil.

Les lévreaux ſe ſervent pour rôt. Otez la peau & les vuidez : faites-les refaire ſur de la braiſe, & les piquez.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce au vinaigre, poivre & ſel, que vous ſervez dans une ſaucierè.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils ſont cuits & refroidis, vous en tirez des filets, que vous mettez dans une poivrade liée, & ſervez pour entrée.

Vous les ſervez auſſi en filets dans

une ſauce à l'échalotte, ou différentes ſauces piquantes.

Les Lievres ſe mettent en civet. Vous les coupez par membres, gardez-en le ſang, s'il y en a : faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Paſſez-le ſur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, poivre. Quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans, & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon, & ſervez à courte-ſauce.

Vous faites auſſi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre.

Pâté de Lievre à la Bourgeoiſe.

Dépouillez le lievre, gardez-en le ſang. Après l'avoir vuidé, coupez-le par membres, & le lardez par-tout avec de gros lardons. Roulez dans le ſel, perſil, ciboules, ail, le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre : faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit, & qu'il n'y

a preſque point de ſauce, mettez-y le ſang, faites-le chauffer ſans qu'il bouille. Dreſſez le lievre dans ce que vous devez ſervir; ſerrez le tout enſemble pour qu'il ne paroiſſe faire qu'un ſeul morceau: ſervez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot.

Entrée. Dépouillez un lievre & le vuidez; gardez-en le foie. Après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez-le ſur le feu, & y mettez plein une cuilliere à bouche de farine; mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon. Faites cuire une heure, enſuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le lievre; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Rachevez de faire cuire & réduire

à courte ſauce ; ôtez le bouquet, ſervez chaudement. Si le lievre eſt tendre, il faut mettre les navets en même-tems.

Filets de Lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti, que l'on a deſſervi de la table. Levez-en toutes les chairs, & les coupez en filets. Concaſſez un peu les os, & les mettez avec les flancs dans une caſſerole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de bouillon & deux verres de vin rouge, ſel, poivre. Faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié ; paſſez la ſauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre : faites chauffer ſans bouillir. Entrée, ou Hors-d'œuv.

Levreau au ſang.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le ſang que vous mettez à part. Coupez-le par membres, & le lardez de gros lard ſi vous voulez. Mettez-le dans une Entrée.

casserole avec le foie, & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-le sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit, & qu'il reste peu de sauce. Prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien, & le mêlez avec le sang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, ainsi qu'une liaison de jaunes d'œufs; ensuite vous y jetterez une demi-poignée de câpres fines entieres, & servez chaudement.

Filets de Lievre à la poivrade.

Hors-d'œuvre, ou Entrée. Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche, & que l'on a desservi de la table. Vous en leverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez pas assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les

morceaux gros & égaux. Mettez-les dans une caſſerole avec une ſauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer ſans bouillir : ſervez chaudement. Vous trouverez la ſauce à l'article des ſauces.

Des Lapins & Lapreaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapreau d'avec un lapin, il faut le tâter ſur le dehors des pates de devant, au deſſus du joint. Si vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune.

Vous connoiſſez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette remarque n'eſt point ſi ſûre que celle de la pate.

Pour le fumet, il faut le fleurer au ventre, & l'uſage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoiſſez le levreau d'avec le lievre, de la même facon.

Des Lapins & Lapereaux de pluſieurs façons.

Les lapreaux ſe ſervent pour rôt, vous les dépouillez & vuidez, & faites

refaire ſur de la braiſe. Il faut les piquer & faire cuire à la broche : ſervez-les de belle couleur.

Ils vous ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée de poulets. Coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems dans de l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets, *page* 185.

Hors-d'œuv. *Vous en ſervez auſſi de marinés.* Après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, *pag.* 58. & le ſervez de même.

Lapin au coulis de lentilles.

Entrée. Coupez-les par membres, & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard & un bouquet garni, ſel, & poivre fort peu.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon ſans ſel. Quand elles ſont cuites, vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon; retirez enſuite le lapin & petit lard de ſa cuiſſon, & paſſez ce bouillon dans le coulis de lentilles; faites-le réduire après ſur le feu, juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & servez, s'il est de bon goût, dans une terrine.

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis. Passez-le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre. Entrée.

Quand il est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché : servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillottes & en caisse.

Boudins de Lapin.

Prenez trois demi-septiers de lait, que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboules entieres, thim, laurier, basilic; faites réduire ce lait a un tiers. Quand il est réduit & passé au Hors-d'œuv.

tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins, hachez une demi livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin & fines épices; mettez-y dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand le tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquez un peu avec une épingle. S'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits; vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez après sur un plat pour les faire griller.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

Lapreaux en bigarrure.

Entrée. Ayez un ou deux lapreaux que vous dépouillez & vuidez; hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboules & sariette hachés, sel, gros

gros poivre. Liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau, que vous couſez pour qu'elle ne ſorte pas, & les faites refaire ſur de la braiſe. Coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit-lard bien entrelardé. Couvrez-en tous le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit-lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux. Enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche. Quand ils ſeront cuits, & le pain un peu riſſolé, ôtez le papier pour les ſervir avec les filets de pain, le petit-lard & le jus de leur cuiſſon où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de perſil, Entrée.

ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis. Si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorſque le lapin ſera cuit aux trois quarts. Avant de ſervir ôtez le bouquet, dégraiſſez la ſauce, & y mettez une bonne pincée de câpres entieres, un anchois haché. Servez avec des croûtons paſſés au beurre ; arroſez le tout avec la ſauce.

Lapereaux en hachis.

Hors-d'œuv. Prenez les reſtes de lapereaux rôtis que l'on a deſſervi de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti ; hachez le tout enſemble. Prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic ; paſſez-le ſur le feu, & y mettez deux bonnes pincées de farine. Mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouil-

lon. Faites bouillir une demi-heure à petit feu. Paſſez la ſauce au tamis, & y mettez la viande hachée avec ſel, gros poivre. Faites chauffer ſans bouillir ; ſervez chaudement. Vous garnirez, ſi vous voulez, le tout de hachis, avec des croutons frits comme ceux des épinars.

Filets de lapereaux aux concombres.

Prenez deux groſſes concombres, que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez. Mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de vinaigre & du ſel. Faites les mariner deux heures en les retournant de tems en tems. Quand elles auront rendu leurs eaux, vous les preſſerez fort pour qu'il ne reſte point d'eau. Mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic. Paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu colorées. Mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon. Laiſſez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

ſoit un peu lié. Otez le bouquet, & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres : faites chauffer ſans bouillir ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & ſervez. Pour les filets, vous prenez les reſtes des lapereaux que l'on a deſſervi de la table.

Filets de lapereaux en ſalade.

Hors-d'œuv. Prenez de la mie de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard. Mettez-les dans une caſſerole pour les paſſer ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée. Mettez-les égouter. Vous avez des reſtes de lapereaux cuits à la broche, que l'on a deſſervis de la table, levez-en toute la chair pour la couper en gros filets. Prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez proprement deſſus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & des câpres entieres : ſi vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en deſſein, & l'aſſaiſonnez de

sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux, & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, *page* 268. Entrée.

Lapins en papillottes.

Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres ; mettez-les mariner avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc. Beurrez ou huilez le papier en dehors ; faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous : servez avec le papier. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

* *Lapin en gâteau.*

On ôte toute la chair d'un lapin, on coupe celle des filets & des cuisses en tranches fort minces, & on hache le reste avec le foie, dont on fait une Entrée.

farce, l'on mêle avec une poignée de mie de pain desséchée sur le feu, avec une chopine de lait jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. On y ajoute trois jaunes d'œufs cruds, environ un bon quarteron de lard rapé, persil, ciboules, deux échalottes, deux feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. On prend une casserole de moyenne grandeur, où l'on met dans le fond des bardes de lard, ensuite des filets de lapin, que l'on couvre de cette farce; on remet une couche de filets; l'on continue à mettre de la farce: il faut que la derniere couche soit de filets, que l'on couvre de barde de lard: on fait cuire à très-petit feu entre deux cendres chaudes, on fait bouillir les os du lapin à part avec un demi septier de vin blanc, deux ou trois cuillerées de coulis, autant de bouillon, la sauce de bon goût & assez réduite; on la passe au tamis pour la servir sur le gâteau, dont on a ôté les bardes de dessus & de dessous.

* *Lapins au Pere Douillet.*

Entrée. On coupe un lapin en six morceaux;

après les avoir lardés de gros lard, on les met dans une casserole avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, peu de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic, deux clous de girofle, une carotte & la moitié d'un panais coupé en tranches, une cuillerée de sain-doux; on fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, la sauce courte, que l'on a soin de dégraisser, pour la servir avec.

Cette même entrée peut servir pour entremets : pour lors il ne faut point dégraisser; on arrange les morceaux sur le plat pour les laisser refroidir ; on met la sauce dans le fond, qui doit être assez courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, & on couvre tout le dessus des morceaux de lapin avec la graisse. Entremets.

Lapereaux aux gîtes.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre. Cousez-les & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de

devant ſous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir ; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis ; faites réduire au point d'une ſauce. Dreſſez ſur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caiſſes.

Coupez-les par membres, & les faites cuire en ragoût, & vous le finirez comme les pigeons en ſur-tout, que vous trouverez ci-devant, *page* 334.

Lapereaux aux fines herbes.

Entrée. Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thim, laurier, baſilic haché comme en poudre. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, ſel, gros poivre ; faites cuire & réduire au point d'une ſauce. Quand vous êtes prêt à

ſervir, prenez les foies qui ont cuits avec la fricaſſée; écraſez les & les mettez dans la ſauce.

Lapereaux au gratin.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées. Vous les ſervirez ſur un gratin fait comme celui des cailles au gratin, ci-devant *page* 349. Entrée.

Lapereaux à l'Eſpagnole.

Faites-les cuire étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin, blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre; enſuite vous les ſervirez avec une ſauce à l'Eſpagnole, que vous trouverez à l'article des ſauces. Entrée.

Lapereaux en galentine.

Il faut les déſoſſer à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci devant *page* 238. Quand vos lapins ſeront cuits, ſi vous voulez les ſervir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour Entremets froid, ou, Entrée.

les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole. Ordinairement on les sert pour entremets froids ; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hâtelet.

Coupez-les par membres, & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez refroidir, embrochez-les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les trempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois. Faites-les griller de belle couleur ; servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Entrée. Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons. Quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle de pain de veau, que

vous trouverez *page* 287. vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapereaux roulé aux piſtaches.

Déſoſſez à forfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain paſſée dans du lait, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre. Liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce ſur les lapereaux, roulez-les enſuite, & les ficelez. Faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni. La cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis. Mettez-y un peu de coulis pur la lier; faites réduire au point d'une ſauce: en ſervant ſur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de piſtaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Vuidez un lapin, laiſſez le foie & ôtez l'amer. Déſoſſez le lapin ſeulement dans le milieu du rabe, faites un trou à la peau pour y faire paſſer la moitié du devant du lapin, il ſe trou-

vera renverſé, & prendra la figure d'une tortue. Ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre. La cuiſſon faite, paſſez-la au tamis, dégraiſſez-la, & mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauce. Servez ſur le lapin.

De la viande noire, appellée venaiſon.

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt peu en uſage chez les Bourgeois : l'on y comprend le chevreuil, le daim, le ſanglier, le marcaſſin, le cerf, la biche, le faon.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon ſe préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant & de derriere ſe ſervent marinés & cuits à la broche; la marinade ſe fait avec vinaigre, ſel, poivre, un peu d'eau.

Vous les ſervez auſſi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du ſanglier & du marcaſſin.

La hure qui ſert à faire un entremets froid des plus eſtimés, ſe fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds ſe mettent à la Sainte-Menehoult comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant ſe ſervent cuits à la broche, après les avoir fait mariner en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le Marcaſſin ſe ſert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute ſorte de viande cuite à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, ſoit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une caſſerole avec un peu de perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre. Faites migeoter le tout ſur le feu pendant un quart-d'heure. Prenez le

plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de la ſauce de votre viande avec de la mie de pain ; arrangez votre viande ſur de la mie de pain, & remettez ſur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat ; vous mettez enſuite le reſte de la ſauce avec un filet de verjus.

Fin du Tome premier

TABLE DES CHAPITRES

Contenus en ce Volume.

AVERTISSEMENT pour cette nouvelle Edition, page v

EXPLICATION *par ordre alphabétique des termes en uſage pour la Cuiſine & l'Office*, vij

EXPLICATION *par ordre alphabétique des uſtenſiles de Cuiſine. & d'Office.* xvij

CHAPITRE PREMIER.

INSTRUCTION ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année, page 1

Inſtruction pour chaque ſaiſon. Elle ſervira pour régler les Services. Vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous vondrez faire, 9

MENUS DE PRINTEMS.

Table de douze couverts à dîner, ſervie à cinq, ibid.

Table de douze couverts ſervie en maigre à dîner; elle peut ſervir à ſouper, en ne ſervant point de potage ſi l'on veut. 11

MENUS DE L'ÉTÉ.

Table de quinze couverts à dîner servie à sept, 13
Table de dix couverts à souper, servie à cinq, 15

MENUS DE L'AUTOMNE.

Table de douze couverts à dîner, servie à cinq, 16
Table de douze couverts à souper, servie à cinq, 18

MENUS DE L'HYVER.

Table de huit ou dix couverts à dîner, 19
Table de quinze à vingt couverts à dîner, servie à onze, 21
Table de douze couverts à souper, servie à cinq, 23

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de potages, 25
Potage aux Choux, 26
à la Citrouille, ibid.
au Lait, 28
Potages maigres de plusieurs façons, 29
aux Oignons, 30
au Lait, aux Oignons, 31
de Marons en gras & en maigre, 32
d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre, 33
* *Potage de Semouille*, 34
* *Potage de Vermicelli*, ibid.
* *Potage au fumet*, 35
Potages au Fromage en gras & en maigre, ibid.

Potage de Croutes au coulis de lentille, 36
de croutes à la purée verte, 37
aux petits Oignons blancs, ibid.
de Concombres, 38
au Ris, 38
aux Herbes, 39
Potage printannié en maigre, 40
au Ris & coulis de Lentilles, 41
Potage au Lait d'amandes, 41
à l'eau pour collation, 43
à la Vierge, ibid.
à l'issu d'Agneau, 44

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

De la dissection & connoissance du bon Bœuf, 46
De la dissection & connoissance du bon Mouton, 47 & 48
De la dissection & connoissance du bon Veau, 48 à 50
De la dissection du Cochon, 51
du Marcassin & du Cochon de lait, ibid.
de la Volaille & Gibier, 52

CHAPITRE III.

DU BŒUF, 54
De la langue de Bœuf, ibid.
Langue de Bœuf en miroton, 55
en brefole & autres façons. ibid.
en paupiettes, 56
au gratin, 57
à la persillade, 58
Cervelle de Bœuf de plusieurs façons, ibid.
Palais de Bœuf en menus droits & autres fa-

çons, 59
Palais de Bœuf mariné, 60
* *Langue de Bœuf à la poulette*, ibid.
Alumette de palais de Bœuf, 61
Croquette de palais de Bœuf, ibid.
Gras-double à la Bourgeoiſe, 62
à la Sauce-Robert, 63
Terrine à la Payſanne, ibid.
à la Couenne, 64
* *Tétine de Vache an Verjus*, 64
* *Andouillette de Bœuf*, ibid.
Rognon de Bœuf à la Bourgeoiſe, 65
Uſage de la graiſſe de Bœuf, ibid.
Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons, ibid.
en matelotte, 67
à la Sainte-Menehoult, 68
Culotte de Bœuf de pluſieurs façons, ibid.
* *Piece de Bœuf au naturelle* 69
* *Piece de Bœuf au four*, ibid.
Culotte à la braiſe aux oignons d'Hollande, 70
à la Cardinale, 71
à l'Angloiſe, 72
au four, 74
Uſage de la tranche de Bœuf, ibid.
Bœuf à la Royale, ou à la mode, ibid.
Sauciſſons de tranches de Bœuf, 75
Uſage de la Piece ronde, 76
du gîte à la noix, ibid.
de la moëlle de Bœuf, ibid.
Aloyau de pluſieurs façons, ibid.
Uſage du Trumeau & des Charbonnées, 77
Charbonnée de Bœuf en papillottes, 78

Usage de la poitrine de Bœuf, 78
Tendrons de Bœuf à l'Allemande, 79
Bœuf en miroton, 80
au four, ibid.
Hachis de Bœuf, 81

CHAPITRE IV.

Du Mouton, 82
Rôt de biffe de Mouton de plusieurs façons, ibid.
Gigot de Mouton à la Périgord, 83
aux légumes glacées, 84
Gigot de Mouton à la persillade, 85
à la poële, 86
à la Génoise, 87
à l'eau, ibid.
à l'Angloise, 88
aux Choux-fleurs, 89
aux choux-fleurs glacés de Parmesan, 90
aux Cornichons, ibid.
* *Gigot de Mouton à la Servante*, 91
* *Gigot de Mouton en Grenadin*, 92
* *Gigot de Mouton à la Sainte-Menehoult*, ibid.
* *Gigot de Mouton à la Martine*, 93
Gigot à la Régence, 94
à la Royale, ibid.
Façon de faire des petits Œufs pour mettre dans les ragoûts, 95
Gigot à la Mailly, 96
à la Sultanne, 97
Gigot panaché, 98
Côtelettes de Mouton grillées, 99
Carré de Mouton en terrine, à l'Angloise, aux lentilles, ibid.
Côtelettes de Mouton en robbe-de-chambre, 100

* *Carré de Mouton aux Epinars*, 101
Côtelettes de Mouton au Basilic 102
Carré de Mouton au persil, 102
Carré de Mouton à la Conti, 103
Côtelettes de Mouton à la purée de navets, 104
Côtelettes de Mouton à la mariniere, 105
Côtelettes de Mouton à la pluche verte, ibid.
Haricot de Mouton, 106
Haricot de Mouton distingué, 108
Carré & Gigot de Mouton aux concombres, 109
Carré de Mouton en crépine, 111
Côtelettes de Mouton à la poële, 112
Côtelettes de Mouton au gratin, 113
Carré ou côtelettes de Mouton à la ravigotte, 114
Epaule de Mouton en ballon, 115
à la Turque, 116
au four, ibid.
à la Sainte-Menehoult, 117
à la Rousse, 118
Hachis de Mouton couvert, 119
Epaule de Mouton à l'eau, 120
Epaule de Mouton de plusieurs façons, ibid.
Epaule de Mouton en croustade, ibid.
Saucisson d'une épaule de Mouton, 121
Du Bout saigneux de Mouton ou collet, 122
Des rognons de Mouton, comment les servir, 123
De la poitrine de Mouton de plusieurs façons, ibid.
Du filet de Mouton en brezolles, 124
Filet de Mouton en paupiettes, ibid.
en fricandeau, ibid.
en profitrol, 125

Filet de Mouton en profitrol & autres façons, 125
Langue de Mouton grillée, ibid.
Langues de Mouton en papillottes, 126
à la Cuisiniere, ibid.
* *Langues de Moutons en matelottes*, ibid
Hatelet de langues de Mouton, 127
Langues de Mouton à la broche, 128
à la Flamande, 129
en canellon, 130
* *Saucisses de langue de Mouton*, ibid.
Langues de Mouton en sur-tout, 131
à la poële, 132
à la Gascogne, 133
au gratin, 134
à la Sainte-Menehoult, 135
* *Cervelles de Mouton à l'étuvée*, 136
Pieds de Mouton à la Poulette, 137
à la Sainte-Menehoult, ibid.
à la ravigotte, 138
à la Sauce-Robert, ibid.
farcis, 139
à l'Angloise, 140
de différentes façons, 141
en surtout, ibid.
au gratin, 142
aux concombres, 143
aux concombres en fricassées de poulets, ibid.
au basilic, 144
De la queue de Mouton, 145
Queues de Mouton de plusieurs façons, ibid.
au ris, 146
à la Prussienne, 148

Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoiſe, 149

CHAPITRE V.

DU VEAU. Détail de ſes parties, 150
De la tête de Veau, comment accommoder, 151
Tête de Veau farcie à la Bourgeoiſe, ibid.
à la Sainte-Menehoult, 153
Les yeux de veau, comment les ſervir, 155
Langues de veau de différentes façons, ibid.
Cervelle de veau en matelotte, ibid.
au ſoleil, 156
Oreilles de veau de pluſieurs façons, 157
Oreilles de veau aux pois, 158
au fromage, ibid.
à la tartare, 160
Freſſure de veau à la Bourgeoiſe, ibid.
Foie de veau de différentes façons, 161
Foie de veau à l'étuvée, 161
à la Bourgeoiſe & autre façon, 162
en crépine, 163
à l'Italienne, 164
De la fraiſe de veau & des pieds, comment les accommoder, 165
Fraiſe de veau de différentes façons, ibid.
Bignets de fraiſe de veau, 166
Fraiſes de veau au gratin de fromage, 167
Pieds de veau de pluſieurs façons, 168
Pieds de veau à la Camargot, 169
à la Sainte-Menehoult, 170
frits, 171
Uſage des ris de veau, & comment les accommoder, ibid.
Ris de veau à la pluche verte, 172
à la Lyonnoiſe, 173

Ris de veau aux fines herbes, 174
en caisses, ibid.
* *Ris de veau en escaloppe*, 175
Ris de veau en hâtelet, 176
Ris de veau frits, 177
Ris de veau en Ragoût, 178
Du rognon de veau : il tient à la longe, 179
Rissoles, 180
Hachis de toutes sortes de viandes, 181
Longe de veau de plusieurs façons, 182
Quasi de veau à la crême, ibid.
Quasi glacé, 183
Quasi à la daube, ibid.
Quasi à l'étouffade, 184
Epaule de veau, comment l'accommoder, ibid.
Epaule de veau à la Bourgeoise, ibid.
Poitrine de veau de différentes façons, 185
Tendrons de veau aux petits pois, 186
Poitrine de veau au roux, ibid.
marinée & frite, 187
Tendrons de veau au verd pré, 188
Poitrine de veau au basilic, 189
farcie, 190
à l'Allemande. ibid.
Tendrons de poitrine, à l'Allemande, 191
Poitrine à la braise, ibid.
au coulis de lentilles, ou coulis de pois, ibid.
Du collet de veau ou carré, 192
Côtelettes de veau à la poële, & d'autres Viandes, 193
* *Côtelettes de veau à la Guienne*, ibid.
* *Côtelettes de veau à la Marmotte*, 194
à la Bourgeoise. Voyez carré, page 200.

Côtelettes de veau à la Cuisiniere, 194
au verd-pré, 195
à la Lyonnoise, 196
grillées, 197
au petit lard, ibid.
Marinées, 198
en poires, 199
en papillottes, 200
Carré de veau à la Bourgeoise, 200
à la broche & aux fines herbes, 201
Usage du cuisseau de veau, 202
Coulis Bourgeois & autres, 203
Jus de veau & autres, 205
Filets de veau tôt fait, 206
Ruelle de veau à la couenne, ibid.
Ruel de veau à la crême, 207
Pain de veau, ibid.
Ruelle de veau entre deux plats, 208
Fricandeau de veau & autres viandes à la Bourgeoise, 209
Noix de veau aux truffes à la bonne-femme, ibid.
Paupiettes, 210
Paupiettes à la braise, 211
* *Hatereau de ruelle de veau*, ibid.
Brezolles, 212
Foix de veau en caisses, 213
Noix de veau à la Chantilly, 214
Gelée pour les malades, ibid.
De la moële dite amourette, 216
Queues de veau de plusieurs façons, ibid.
Queues de veau à la Sainte Menehoult. ibid.

Queues

Queues de veau aux choux & petit-lard, 217
Casserole, 219

CHAPITRE VI.

Du Cochon, & de son utilité, 220
De la tête de cochon, ibid.
Fromage de cochon, 221
Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon, 223
De la fressure, panne, crépine & boyaux, ibid.
Des Jambons, comment les accommoder, 224
De la poitrine, échinée & carré de cochon, 226
Côtelettes de porc frais en ragoût, ibid.
Comment faire le petit salé de cochon, 227
Comment faire le lard & le sain-doux, 228
Boudin de cochon & de sanglier, 229
* *Boudin de ce que l'on veut*, 230
De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin, 231
Boudin blanc à la Bourgeoise, ibid
Façon de faire toutes sortes de cervelats, 233
Façon de faire toutes sortes de saucisses, 234
Andouilles de cochon, ibid.
Jambon en cingarat, 235
Du cochon de lait, 236
Cochon de lait par quartier au P. Douillet, ibid.
Cochon de lait en blanquette, 238
Cochon de lait en galentine, ibid.
Cochon de lait à la Lyonnoise, 239
Cochon de lait en pâté froid, 240

CHAPITRE VII.

De l'Agneau, 241
Issus d'agneau à la Bourgeoise, ibid
Tête d'agneau de plusieurs façons, 242

Têtes d'agneau à la Sainte-Menehoult, 243
Quartier d'Agneau, comment le servir, 244
Filets d'agneau en blanquette, 245
Filets d'agneau à la bechamel, ibid.
Du quartier d'agneau de derriere, 246
Usage de ris d'agneau, 246
Pieds d'agneau gratinés, ibid.
De la langue, des pieds & de la queue, 247

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général, 247
Différentes façons de Poulets, 249
Fricassée de Poulets, 250
Fricassée de Poulets au Roux, 251
Poulets en fricandeau, ibid.
Fricassée de Poulets à la bourdois, 252
Poulet à la tartare, ibid.
Poulets en caisses, 253
Poulets communs, de différentes façons, 253
Comment servir les Poulets gras aux œufs & à la Reine. 254
Poulets en entrée de broche, de différentes façons, 255
Poulets aux croûtons, 256
* *Poulets à la Barbarine*, 257
* *Poulets sans fard*, 258
Poulets aux choux-fleurs, 259
Poulets à la poële, 260
au fromage, ibid.
à l'estragon, 261
en matelotte, 262
à la jardiniere, 263
au cerfeuil, 264
au Reveil, 265
au verjus de grain, 266

Poulets à la giblotte, 267
aux petits-pois, 268
en hâtelet, ibid.
au Basilic, voyez poitrine de veau, p. 189
Chipoulate d'un Poulet, voyez page 290.
Poulet aux oignons, voyez Poularde aux oignons, page 291.
Des Poulets marinés. 269
Poulets en pain, 269
Poulets à la Sainte-Menehoult, ibid.
Usage du Coq & de la Poule, 270
Des Dindons & Dindonneaux, ibid.
Abbatis de Dindons en fricassée, au blanc, au roux, & aux petits-pois, 271
Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons, 272
Cuisses de Dindons accompagnées, 273
Cuisses de Dindons à la crême, 274
Dindons à l'escalope, 275
en pain, 276
à la poële, 277
en galentine, 278
en balon, ibid.
Dindon roulé, 279
Des pattes de Dindons, ibid.
Aîlerons de Dindons aux petits oignons & fromage, 280
Aîlerons en fricassée de Poulets, 281
en fricandeau, 282
à l'Espagnole, ibid.
en matelotte, ibid.
à la purée verte, 283
à la purée de lentilles, 284

Aîlerons de Dindons aux petits oignons, 284
au vin de Champagne, & autres façons, ibid.
à la Sainte-Menehoult, & autres façons, 285
Chipoulate d'aîlerons de Dindons, p. 290.
Du Pintadeau & de la Pintade, 286
De la Poularde & du Chapon, comment les servir, ibid.
Poulardes de plusieurs façons, 287
à la Bourgeoise, 288
entre deux plats, 289
Poularde à la persillade, 289
Chipoulate de plusieurs façons, 290
Poularde aux oignons, 291
Poularde masquée, 292
en matelotte, 293
à la cuisiniere, ibid.
au court-bouillon, 294
* *Poularde en pâté en broche*, 295
* *Poularde en quadrille*, 296
Poularde à la béchamelle, 297
à la Montmorency, 298
marinée, ibid.
à la Sainte-Menehoult, ibid.
au blanc-manger, 299
en canelon, ibid.
à la crême, 300
en croustade, 301
Poularde accompagnée, 302
Poularde au sang, ibid.
à la chia, 303
en filets, ibid.
à la poële, voyez Dindon à la poële, 277.
De la Poule de Caux & du Coq-vierge, 304
Du Canard, Caneton, Oie, & Oison, ibid.

Canard farci, de volailles ou de godiveau, ibid.
en hauchepot, 305
Canard aux navets, 306
au Pere Douillet, 307
Canetons aux pois, 308
DES OISONS & OIES, 309
OIE *farcie à la broche*, ibid.
Oie à la moutarde, 310
Oie à la daube, 311
Des aîles & cuisses d'Oies, comment les accommoder, 312
CANARD *en globe*, 314
Canard à la Bruxelle, 314
en daube, 315
en chaussón, ibid.
à la Bearnoise, ibid.
à l'Italienne, 316
à la purée verte, 317
DES POULES D'EAU, ibid.
PIGEONS *Cauchois, de voliere & bizets*, 318
Gros Pigeons de plusieurs façons, ibid.
Des petits Pigeons de voliere, 319
Pigeons à la Bourgeoise, 320
Compote de Pigeons, ibid.
Pigeons au basilic, 321
Autre Pigeons au basilic, voyez Poitrine de Veau page 189.
Des Pigeons bizets, ibid.
Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus, & autres façons, 322
Pigeons en matelotte, 323
au ragoût d'écrevisses, 324
aux fines herbes, 325
Pigeons en surprises, ibid.

Pigeons aux petits pois, & aux roux, 327
aux aſperges & petits pois, 328
Pigeons au court-bouillon, 328
à la Sainte-Menehoult, 329
* *Pigeons à la payſanne*, 330
* *Pigeons en papillottes*, 331
Pigeons à la Marianne, 332
en fricandeau, 332
en fricaſſée de Poulets, 333
au ſoleil, ibid.
en ſurtout, 334
en timbale, 335
aux tortues, ibid.
Pigeons en tourte, 335
à la poële, ibid.
en hâtelet, 336
en crépine, ibid.
en bignets, 337
à la Dauphine, 338

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général, 338
Du Gibier à poil, 339
De la Venaiſon, ibid.
Des Faiſans, comment les ſervir, ibid.
Les Canards ſauvages, comment les ſervir, 340
Des Rouges, Sarcelles, Alebrans, comment les accommoder, ibid.
Allouettes de pluſieurs façons, 341
Allouettes en Salmis à la Bourgeoiſe, 342
Allouettes en ragoût, 343
Des Ramiers & Rameraux, 344
Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix, ibid.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix, ibid.
Des vieilles Perdrix, 346
Des Bécasses, Bécassines & Bécaux, ibid.
Des Cailles & Caillétaux, 348
Cailles au laurier, 349
Cailles aux choux, ibid.
au gratin, ibid.
au salpicon, 350
Des Ortolans, Guignards & Gelinotes, 351
Des Grives, ibid.
Des Pluviers, 351
Des Vanneaux, 352
Des Rouges-Gorges, ibid.
Du Gibier à poil, ibid.
Liévre en civet, 353
Pâté de Liévre à la Bourgeoise, ibid.
Liévres en haricot, 354
Filets de Liévres en civet, 355
Levreau au sang, ibid.
Filets de Lievre à la poivrade, 356
Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes, 357
Des Lapins & Lapereaux de plusieurs façons, ibid.
Lapereaux marinés, 358
Lapin au coulis de lentilles, ibid.
Lapin à la Bourgeoise, 359
Boudin de Lapin, ibid.
Lapereaux en bigarrure, 360
Lapin en matelotte, 361
Lapereaux en hachis, 362
Filets de lapereaux aux concombres, 363

Filets de lapereaux en ſalade, 36.
Lapins aux petits pois, 36
Lapins en papillottes, 36
* *Lapin en gâteau*, bic
* *Lapins au Pere Douillet*, 36
Lapereaux aux gîtes, 36
en caiſſes, 36
aux fines herbes, ibic
au gratin, 36
à l'Eſpagnole, ibi
en galentine, ibi
Lapereaux en hâtelet, 37
Lapereau en Poupeton, ibi
roulé aux piſtaches, 37
en tortue, ibi
De la viande noire, appellée venaiſon, 37
Du ſanglier & du marcaſſin, 37
Hachette de toute ſorte de viande cuite à la br
che, ibi

Fin de la Table du Tome I.